LE GOÛT DU JAPON N°34 - printemps 2013

WASABI

Les restaurants japonais quartier par quartier

www.wasabi.fr



EUROPE
WEEK-END NIPPON À COPENHAGUE

PASCAL BARBOT
L'ASTRE DE LA CUISINE FRANÇAISE

dossier

MERCI PATRONS !

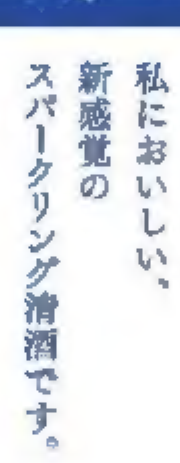
LES FACES CACHÉES DE LA CUISINE JAPONAISE EN FRANCE



Tél : 01 45 10 24 00
Fax : 01 45 10 24 01
commande@foodex.fr

www.foodex.fr
Importateur de produits alimentaires japonais

NOUVEAU : Sake pétillant MIO 



前菜といっしょに
subtil

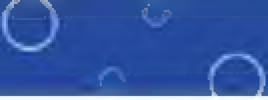








松竹梅白壁蔵
澪 みお
MIO

Produit dans la brasserie Shirakabegura à Hyogo  

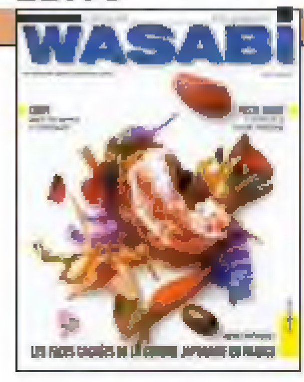
Whisky Sake Shochu Liqueurs








L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. A consommer avec moderation.



L'humain au cœur de la cuisine

Nous vous présentons régulièrement, dans Wasabi, de nouveaux restaurants japonais qui, selon nous, valent la visite. Dans ce numéro par exemple, nous en avons sélectionné trois[1], tous nouveaux et très différents les uns des autres car nous savons que nos lecteurs n'ont pas tous les mêmes goûts ni les mêmes moyens.

Cependant, par manque de place, nous nous concentrons, la plupart du temps, sur l'assiette et passons sous silence le facteur humain. Pourtant, qu'est ce qu'un restaurant, sinon, d'abord, le résultat d'une volonté humaine ? Que ce soit les spécialités servies, le choix de la vaisselle, du décor… tout cela découle toujours d'une certaine vision de la cuisine d'une personne, parfois plusieurs, désirant la faire partager au plus grand nombre.

Nous avons décidé, pour une fois, de vous faire découvrir les « faces cachées » de la vraie cuisine japonaise en France c'est-à-dire les restaurateurs eux-mêmes. Qu'ils soient japonais ou français, ceux que nous avons choisi de vous présenter partagent le même désir de vous proposer une cuisine, sinon authentiquement japonaise, du moins la plus proche possible de celle qu'on peut trouver au Japon. Certains se sont spécialisés dans les nouilles, d'autres dans les sushi, la cuisine familiale ou le kaiseki. Les restaurants qu'ils ont créés font de Paris l'une des villes d'Europe où l'on mange la meilleure cuisine japonaise !

Et pour rester dans le registre de l'humain, nous ouvrons ce numéro par un hommage à Pascal Barbot, l'un des plus grands chefs français du moment, qui, dans son restaurant L'Astrance, utilise presque autant de produits japonais que les restaurateurs présentés dans notre dossier ! Comme eux, il fait lui-même son *dashi* (bouillon traditionnel qui apporte aux plats le fameux goût *umami*) et n'hésite pas à utiliser le miso ou l'algue kombu qu'il cuisine comme personne.

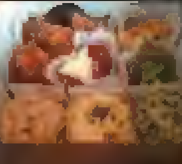
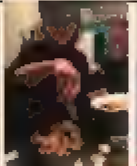
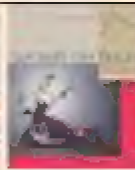
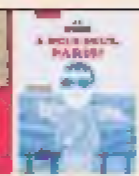
La preuve, une fois encore, que l'authenticité de la cuisine relève davantage du cœur et du talent que du pays où l'on est né…

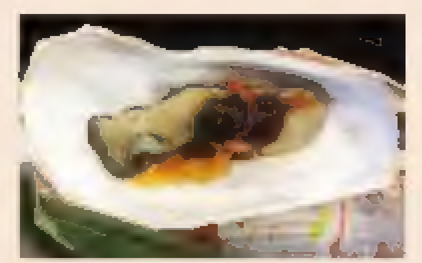
(1) Profitons-en pour signaler, au passage, que nous visitons toujours les restaurants de façon anonyme et en payant notre repas…

- COUVERTURE : Richard Haughton (Livre de cuisine, Le Chêne)
- RÉDACTION : **Aiba Kiyoshi, Léonor Graser, Tinka Kemptner, Guillaume Loiret, Patrick Manasson, Raphaëlle Marcadal, Masui Chihiro, Brigitte Perrin, Jean-Luc Toula-Breysse.**
- CONSEILLÈRE ÉDITORIALE : Dr Kathy **Bonan** (nutrition)
- CONCEPTION VISUELLE : Cyrille **Morillon**
- PUBLICITÉ : **01 42 08 50 47**
- IMPRESSION : **Groupe-Morault**
- DIRECTEUR DE LA PUBLICATION : Patrick **Duval**

WASABI EST UNE PUBLICATION THÉMA PRESS SARL,
40 RUE DE MOUZAIA, 75019 PARIS. TÉL : 01 42 08 50 47
MAIL : **wasabi@wasabi.fr**
SITES INTERNET : **www.wasabi.fr et www.chef-sushi.com**
FACEBOOK : **wasabi, le goût du Japon**
ISSN : 1767-6142

SOMMAIRE

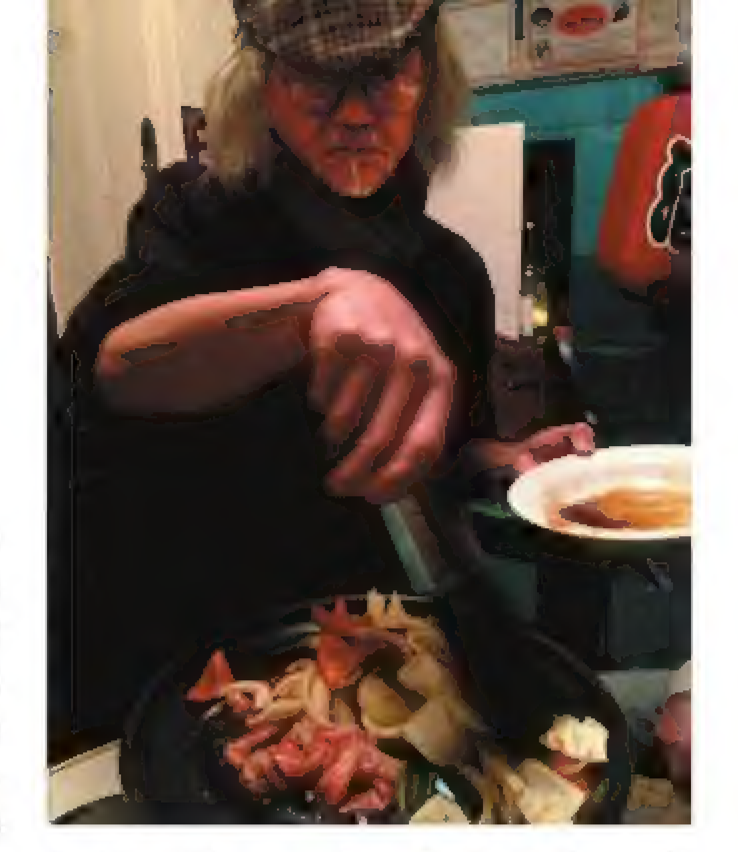










La cave 27

Cuisine japonaise et… **équitation !**

Nichée au pied de la Butte Montmartre, La Cave 27 n'est ni un restaurant ni un bar mais un lieu unique né de l'imagination de M. Takemoto, un Japonais fan d'Espagne, de flamenco et... d'équitation !
Ouvert tous les soirs de 17h à 24h, La Cave 27 propose chaque jour à ses clients des animations différentes : le lundi on parle cheval, le mardi et le mercredi on écoute des chansons françaises des années 60-80 (les goûts de M. Takemoto sont précis), le jeudi, c'est soirée arabo-andalouse, le vendredi est sévillan, le samedi, c'est "ambiance flamenco" (M. Takemoto ne se fait pas prier longtemps pour chanter) et le dimanche chacun peut venir avec son instrument à vent. Bien entendu, Takemoto san ne vous laisse pas le ventre vide ni le gosier sec : dans sa cuisine qui jouxte la salle, il concocte à toute vitesse toutes sortes de petits plats mi-japonais mi-espagnols qu'il vous propose d'arroser de saké de Kobé ou de Fukushima ! La "formule" a de quoi séduire tous les publics puisque l'addition ne dépasse pas... 9 €/personne saké compris !
Ancien guide touristique, M. Takemoto parle non seulement le français à la perfection mais aussi l'arabe et bien sûr l'espagnol, son pays de prédilection.

La Cave 27 ne prend pas de réservation mais vous pouvez toujours annoncer votre arrivée au 06 10 45 89 77 d'autant que la contenance maximum de l'endroit, plus petit encore que le plus petit bar du Golden Gai à Tokyo, se limite à... 6 personnes !

La Cave 27 : 27 rue Lamarck Paris 18e.

Mussubi

Le snack qui **crée du lien**



Elles sont deux : Noriko, journaliste de mode, en France depuis une vingtaine d'années, et Megumi, informaticienne qui vient de se reconvertir dans la restauration pour mener à bien ce projet. Toutes deux ont décidé de proposer aux Parisiens une alternative aux sempiternels (mauvais) sushi avec les *omussubi* : des repas complets servis sous forme de bento particulièrement bien pensés. Variant en fonction des saisons et de l'humeur des cuisinières, ils contiennent des légumes et/ou de la viande et surtout des boules de riz non vinaigré mélangé à divers ingrédients plus ou moins identifiables mais tous très goûtus. Prix ultra-raisonnables : entre 6, 80 € et 13 € le bento, sur place ou à emporter.
Bon, la formule est encore en cours de rodage et il faut vraiment arriver à l'ouverture (12h30) pour décrocher l'une des deux uniques tables de la salle. Mais l'initiative est plus que sympathique et annonce, espérons-le d'autres ouvertures de ce genre.
Au fait, *mussubu*, en japonais, signifie : nouer un lien. Une raison de plus pour y aller.

Mussubi : 89 rue d'Hauteville 75010 Paris. Tél : 01 42 46 31 02. Ouvert du lundi au vendredi de 12h à 15h.

Jin

Poisson frais et **sakés rares**

« Cuisine raffinée de poisson et vin japonais sélectionné » dit simplement la carte de ce restaurant ouvert en janvier 2013 par Nina Nikkhou, une jeune femme mi japonaise mi américaine. Le concept ? Un bar en bois brut autour duquel peuvent prendre place une douzaine de personnes. Face à eux, deux chefs japonais (tout droit venus de Hokkaido) qui sortent leur poisson de mystérieuses boites en bois avant d'en tailler de fines tranches sur des planches d'un blanc immaculé. Suivant le menu qu'on a choisi (75, 95 ou 125 €) les petits plats se succèdent (seul leur nombre varie) tous délicats et d'un goût 100% japonais ce qui n'empêche pas une certaine créativité : crabe haché aux œufs de saumon, foie de lotte aux champignons hinoki et truffe noire, lotte à la laitue de mer, sashimi de turbot au sel et au sudachi (petit citron vert qui pousse à Shikoku)…
Suivent les sushi, d'une qualité exceptionnelle, à commencer par le rouget-barbet, arrivant, comme presque tous les poissons servis ici, chaque matin, de Bretagne. Seule la sériole -peut-être la meilleure qu'il nous ait été donné de goûter- est importée du Japon ! Le tout servi avec du vrai wasabi en racine, gratté devant le client par le chef ! Voilà pour le poisson et le raffinement ! Quant au vin japonais, il y a fort à parier qu'aucune cave parisienne ne peut rivaliser avec la sélection de sakés servis ici : certains, non filtrés, ont un goût de riz si prononcé qu'on pense aux tatamis qui sentent si bon dans les vieilles maisons japonaises. D'autres, plus raffinés (les daiginjo) sont fermentés à partir de grains polis à 60 ou 70% ce qui leur confère des arômes subtilement fruités…
On l'aura compris, cette cuisine s'adresse aux connaisseurs car il faut déjà une certaine expérience de la gastronomie japonaise pour en apprécier toute la subtilité.

Jin, 6 rue de la Sourdière, Paris 1er. T. 09 53 49 58 84. Ouvert seulement le soir. F. Dim.





HUMOUR

L'anthologie du **franponais** (comme ça du numéro 2)

Après le succès du tome 1 de son anthologie du franponais (contraction de français et japonais) Florent Gorges poursuit son exploration des expressions françaises retenues par les Japonais pour des publicités, des marques ou tout simplement imprimées sur des vêtements pour faire chic. Cela donne souvent des associations pleines de poésie comme cette enseigne « Mariage Concierge » ou mystérieusement coquines comme cette affiche annonçant fièrement L.e.d. Bites... C'est que l'amour des Japonais pour les sonorités de notre langue n'a d'égal que leur indifférence totale à la grammaire ou au sens des mots : les brasseries « Ivrogne » côtoient les bistros « Gastro » ou « J'adore la Chie » sans qu'apparemment cela fasse fuir les clients. Florent Gorges, quant à lui, s'en donne à cœur joie en commentant les images en bon français caustique et égrillard juste ce qu'il faut : devant un restaurant baptisé « Barbara à table », il ne peut s'empêcher de renchérir : « Et c'est la dernière fois qu'on t'appelle ! ». Quant à l'affiche : « Dimanche après-midi, Quatre kiki, Q », elle lui inspire ce commentaire que, sans doute, peu de japonaises comprendront : « en voilà une qui sait comment s'occuper après la messe… » En guise de conclusion, et pour ne pas qu'on l'accuse de racisme, l'auteur a aussi photographié, en France, quelques T-shirts en japonais dont la signification a visiblement échappé à ceux qui les portent : « Culotte large VS culotte serrée », « Paye, enfoiré », « Moi, perverse »…

Et, pour faire rire les Japonais (ou tout au moins essayer !), quelques panneaux routiers photographiés au hasard des balades (et garantis authentiques) : CARLAT (ville jumelée avec Bruni), LA PRUNE (contrôles radar fréquents), etc.

Ed. Komikku, 8, 50 €.

MANGA

A nous deux **Paris** !



Si les témoignages de Français ayant séjourné quelques mois à Tokyo sont légion, ceux des Japonais vivant ou ayant vécu en France sont plus rares. Celui de J.P. Nishi est intéressant à plus d'un titre. D'abord parce qu'il le publie sous forme de manga et fait ainsi passer ses idées sur la France et les Français avec humour et légèreté. Ensuite parce qu'il souligne l'énorme gap culturel qui existe entre Français et Japonais malgré une certaine attirance réciproque. Une grande partie de l'ouvrage tourne naturellement autour des relations avec les femmes qui représentent visiblement, pour JP Nishi, un mystère presque aussi insondable que celui de « la bise » à la française. Faut-il toucher la peau de l'autre avec les lèvres ? A quel endroit exactement de la joue faut-il viser ? Faut-il accompagner la bise d'un petit bruit ? A ces questions vertigineuses, J.P. Nishi ne trouve jamais de réponse claire et le voilà tout dépité quand son copain italien Julio (grand dragueur devant l'éternel) lui explique que le bruit qu'il fait ne va pas…

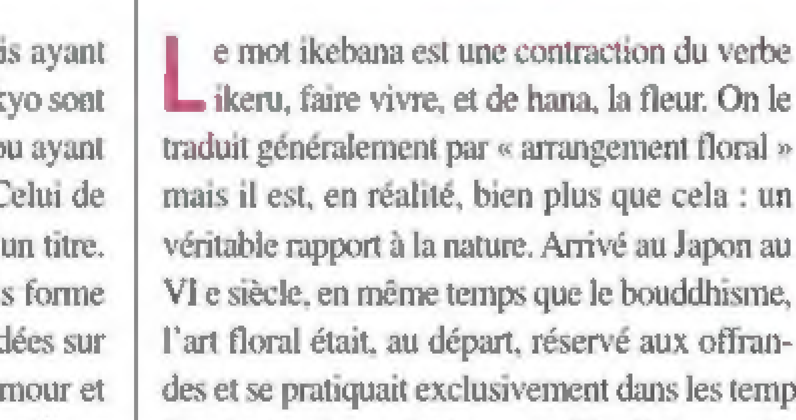
Traduit avec beaucoup de finesse par Corinne Quentin, ce livre ouvre une fenêtre originale sur le petit monde parisien vu par un Japonais naïf et passablement maso. Rien à voir avec la gastronomie sinon qu'on le dégustera avec beaucoup de plaisir.

Ed. Philippe Picquier. 190p. 14, 90€.

IKEBANA

Secrets de **fleurs**





Le mot ikebana est une contraction du verbe ikeru, faire vivre, et de hana, la fleur. On le traduit généralement par « arrangement floral » mais il est, en réalité, bien plus que cela : un véritable rapport à la nature. Arrivé au Japon au VI e siècle, en même temps que le bouddhisme, l'art floral était, au départ, réservé aux offrandes et se pratiquait exclusivement dans les temples sans visée esthétique. Ce n'est qu'aux alentours du Xe siècle que la notion de sacré s'efface quelque peu au profit de règles esthétiques développées par différentes écoles. Il en existe environ 3000 regroupant quelque 20 millions d'adeptes mais quatre d'entre elles seulement sont présentes en Occident : Ikenobô, Ohara-ryû, Sôgetsu-ryû et Ryûsei-ha.

Annik Howa Gendrot qui signe ce très bel ouvrage, est Grand Maître de l'école Ohara et dispense ses cours en France depuis plus de 40 ans. De façon très claire, elle explique au débutant, à l'aide de dessins et de photos, comment élaborer un bouquet dans le style de base Moribana, créé par Maître Ushin Ohara (1861 – 1914), qui permet l'utilisation de fleurs occidentales ouvrant ainsi la voie à l'ikebana « moderne ». Annik Howa Gendrot, à l'instar de ses maîtres, base ses compositions sur une observation précise de la nature à commencer par le vide : « si important dans toutes les disciplines artistiques au Japon et en Chine et qui est le lieu ou circule le souffle. » Ce livre, sous-titré « Le long chemin de l'ikebana, du débutant au maître » est un peu le récit de son magnifique parcours sous le signe des fleurs.

Ed. Dervy. 234 p. 27€.

Quand les huîtres passent à la casserole !

DEUX ANS APRÈS LE TSUNAMI QUI A RAVAGÉ LE NORD-EST DU JAPON, LES OSTRÉICULTEURS DE LA RÉGION DE MIYAGI SONT VENUS À PARIS REMERCIER LEURS HOMOLOGUES FRANÇAIS DE L'AIDE QU'IL LEUR ONT APPORTÉE. L'OCCASION ÉGALEMENT DE NOUS ENSEIGNER QUELQUES RECETTES ORIGINALES QUE NOUS REPRODUISONS CI-DESSOUS.

Par Patrick **DUVAL**

« Au Japon, explique Kimio Utsumi, Président de l'Association des ostréiculteurs de l'île de Katsurashima, on ne mange pas les huîtres crues comme vous le faites en France mais plutôt cuites et en sauce. C'est pourquoi nous les décoquillons sur les lieux mêmes de la production et les vendons prêtes à être cuisinées ».
Plus grasse et plus sucrée que l'huître française, l'huître japonaise dont le nom scientifique est Crassostrea Gigas, se prête d'ailleurs particulièrement bien à la cuisson. Voici donc trois recettes très faciles à réussir, qui vous permettront de déguster les huîtres autrement qu'au citron ou au vinaigre d'échalote.



Tsukudani d'huîtres

Ingrédients pour 4 personnes

- 8 huîtres décoquillées
- 1 c.à.s. de sel

Sauce

- 2 c.à.s. de saké
- 1 c.à.c. de mirin (saké sucré)
- 1 c.à.c. de sucre
- 1 c.à.c. de cassonade
- 2 c.à.s. de sauce soja
- 2 fines tranches de gingembre
- ½ piment (enlever les graines)

1 • Malaxer légèrement les huîtres avec une grande cuillère de sel et les rincer à l'eau courante. Les égoutter et les essuyer avec un essuie-tout.

2 • Assembler les ingrédients pour la sauce, chauffer à feu moyen. Lorsque l'ensemble bout, ajouter le gingembre. Attendre que le liquide bouille à nouveau, introduire les huîtres. Dès que les huîtres gonflent, les enlever les laisser refroidir.

3 • Réduire le jus de cuisson de moitié. Réintroduire les huîtres, cuire encore deux à trois minutes à feu moyen. Bien les enrober de sauce.

4 • Vérifier la sauce. S'il y en a trop, enlever les huîtres et faites encore réduire.

5 • Ajouter le piment dans la sauce. Laisser refroidir le tout avec les huîtres. Enrober de sauce et dresser.

Solidarité **aller-retour**



Le Maire de Royan, Didier Quentin, qui est aussi le Président du groupe d'amitié franco-japonais à l'Assemblée nationale, était l'invité d'honneur de la Maison de la Culture du Japon à Paris qui accueillait, le 9 février dernier, les ostréiculteurs de la région de Miyagi. Durement touchés par le tsunami qui a ravagé l'est du Japon en mars 2011, ces derniers ont pu reconstruire leurs élevages d'huîtres grâce, en partie, à l'aide des ostréiculteurs français qui se sont mobilisés pour envoyer sur place du matériel et des naissains (bébés) d'huîtres.

Didier Quentin a rappelé que cette solidarité n'était qu'un "cadeau en retour" aux ostréiculteurs japonais qui, dans les années soixante, étaient venus au secours des éleveurs d'huîtres français dont la quasi-totalité de la production (d'origine portugaise) avait été décimé par une maladie. L'huître japonaise, plus résistante, avait alors été implantée en France avec succès au point que la production française est actuellement presque à 100% d'origine japonaise.

Dengaku d'huîtres sauce miso au yuzu

Ingrédients pour 4 personnes

▮ 8 huîtres ▮ 2 c.à.s. de sel ▮ 2 c.à.s. de saké

Sauce

▮ 100 g de miso ▮ 100 g de sucre ▮ 45 cc de mirin
▮ 45 cc de saké ▮ Jus de 2 yuzu

1 • Malaxer légèrement les huîtres avec une grande cuillère de sel et les rincer à l'eau courante. Les égoutter et les essuyer avec un essuie-tout.
2 • Chauffer dans une casserole. Lorsque le saké bout, introduire les huîtres.
3 • Dès que les huîtres gonflent à la cuisson, retirer la casserole du feu.
4 • Enlever les huîtres et réduire le jus de cuisson de moitié. Réintroduire les huîtres et bien les enrober de ce jus.
5 • Nettoyer quelques coquilles d'huîtres et les passer à l'eau bouillante. Dresser 2 huîtres dans chaque coquille, recouvrir de dengaku miso et faire griller au chalumeau ou au grill (environ 5' à 200°).

Recette du dengaku miso au yuzu

1 • Mettre le saké et le mirin dans une casserole, chauffer pour faire évaporer l'alcool.
2 • Retirer du feu puis ajouter le miso et mélanger pour le faire fondre. Remettre sur le feu.
3 • Réduire le mélange de moitié.
4 • Ajouter 50 g de sucre, continuer à faire réduire puis ajouter les 50 g restants. La sauce doit couler lentement de la cuillère en bois.
5 • Retirer du feu et ajouter le jus de yuzu. Mélanger.



Pascal Barbot
L'Astre de la cuisine française

PASCAL BARBOT DÉTESTE LES RECETTES DE CUISINE QU'ON SUIT À LA LETTRE, AU GRAMME PRÈS. BIEN QUE SAVAMMENT PENSÉE, DOSÉE, SA CUISINE LAISSE UNE GRANDE PLACE À L'INTUITION ET À L'EXPÉRIMENTATION. D'OÙ CE LIVRE QUI NE RESSEMBLE À AUCUN AUTRE, REMPLI DE RECETTES « PARLÉES ». CAR CHAQUE PLAT, POUR PASCAL BARBOT, CACHE UN VOYAGE, LA DÉCOUVERTE ET L'APPROPRIATION D'UN PRODUIT, D'UNE CULTURE, D'UN SAVOIR-FAIRE PARTICULIER. POUR VOUS METTRE L'EAU À LA BOUCHE, NOUS AVONS SÉLECTIONNÉ QUELQUES EXTRAITS CONCERNANT LES PRODUITS JAPONAIS QUI ONT, POUR PASCAL BARBOT, UNE IMPORTANCE PRIMORDIALE.



LE PLAT

Coquillage, dashi, citron confit

L'INGRÉDIENT : le dashi

Le dashi est le bouillon de base dans la cuisine japonaise. Il peut être fait avec de la bonite séchée et râpée ou de l'algue kombu, ou encore avec des champignons shiitake séchés, ou un mélange de deux ou trois de



Pasacal Barbot, 3 étoiles au Guide Michelin, devant son restaurant

Photo : Richard Haughton

ces éléments. J'ai appris à le faire au Japon. J'en fais deux ou trois fois par semaine. Un dashi classique japonais avec du kombu et du katsuobushi. Parfois, je le parfume avec du gingembre, du yuzu, de la citronelle. C'est une base très importante de ma cuisine : c'est pour cela que, pendant dix ans, c'était toujours moi qui le faisais.

Le katsuobushi est râpé par mon fournisseur le matin même. Le kombu vient de chez Monsieur Okui, de Hokkaido, de sa récolte 2007. C'est comme un vin, il y a des bons producteurs et les bons millésimes. Je le réutilise tant qu'il a du goût. C'est pour cela que le dashi n'a jamais le même goût ! Cela dépend du kombu, s'il est neuf ou pas.

Depuis quelque temps, je préfère faire le dashi froid. Ce n'est pas moi qui l'ai inventé, cela se fait aussi au Japon. Je crois que c'est le seul bouillon de base au monde qui peut être fait chaud ou froid. Je laisse le kombu dans l'eau froide pendant une nuit et, comme le kombu est très bon, cela donne un dashi superbe. Juste dans de l'eau. C'est de l'umami pur…

Je crois bien que, de tous les produits connus du monde, c'est le kombu qui contient le plus d'umami.

L'umami est un outil de travail qui permet de structurer l'élaboration d'un plat. Comme le fumé, comme l'iodé, comme le cru, comme le cuit, comme le floral.

La bonite, le kombu, c'est de l'umami. J'ai une liste de produits qui contiennent naturellement beaucoup d'umami : la tomate, le parmesan, le roquefort, les coquillages, les crustacés, la carotte, la pomme de terre, le chou chinois, les champignons shiitake, les truffes.

Pour moi, ce plat se résume à trois goûts : le coquillage, l'agrume et le dashi. C'est très simple.



Photo : Richard Haughton

LE PLAT

Saint-Jacques, kombu, huître

L'INGRÉDIENT : Le kombu

Dans ce plat, le gros du travail, le plus important pour moi, a été le kombu. C'est le Japon…
Ce qui m'avait bouleversé, au Japon, c'était la « confiture d'algues » que j'ai mangée dans les petites ruelles de Kyoto et Tokyo. Je l'ai souvent retrouvée mais presque toujours dans la cuisine populaire, moins dans la cuisine chic, et ce qui m'intéresse, au Japon, c'est justement cette cuisine populaire. Je l'ai appelée « confiture d'algues » parce que je trouve que c'est sucré, gourmand mais sans être dans l'excès. Ce sont des algues cuites. J'ai fait plein d'essais parce que je ne sais pas comment elles étaient vraiment cuisinées pour donner cette confiture. J'ai utilisé des laitues de mer, avec du nori, mixées à la fin pour épaissir. Et puis j'ai pensé au kombu.
Le kombu que j'utilise pour le dashi (voir ci-dessus) me coûte la peau des fesses ! Alors je me suis demandé ce que je pouvais en faire car cela me faisait mal au cœur de le jeter. Au Japon, dans la cuisine populaire, on le fait cuire dans le mirin et le saké. Mes premiers essais étaient immangeables ! C'était trop compliqué. Ma recette est bien aboutie maintenant. Le kombu est coupé en carrés avant la cuisson, pour lui conserver un aspect bien net. Puis je le fais braiser dans un mélange de saké, de dashi et de glucose qui donne du brillant et un sucre pas trop sucré. Dans un four très chaud, à la fin du service. Et j'éteins le four. Le lendemain, je répète la même chose. Et ce, pendant deux nuits.
Ensuite, j'égoutte les carrés de kombu, je récupère le jus de braisage que je fais réduire.
Le taki-kombu est du kombu cuit dans la sauce soja, puis séché. Je mixe le jus de braisage réduit avec un peu de ce taki-kombu, pour lui donner de la texture. Ensuite je le monte en beurre. C'est pour cela que je l'appelle « beurre de kombu ».
Les Japonais l'adorent parce que c'est un produit qu'ils reconnaissent tout de suite. Qui est très familier, mais fini avec une technique très française. Ils sont contents, je suis content, tout le monde est content !
Ce qui est impressionnant, c'est la note de réglisse du beurre de kombu, très prononcée, alors qu'il n'y en a pas du tout dedans. Je me vois très bien le mettre sur une tartine de pain et le manger comme ça. Une tranche de pain toasté, tartinée de la confiture d'algues japonaise ou de mon beurre de kombu, avec un carpaccio de saint-jacques crues. C'est pareil, c'est la même pensée du plat, le même esprit. Moi, je ne fais rien, tout vient de l'algue.

Astrance, Livre de cuisine

Bien entendu, derrière la platitude feinte de ce titre, c'est plutôt : Pascal Barbot, l'ivre de cuisine qu'il faut lire. Et qui correspond parfaitement à ce



chef au regard pointu qui ne cesse, depuis qu'il a quitté les fourneaux d'Alain Passard, son maître, d'inventer de nouveaux goûts, de créer des textures, osant des associations aussi audacieuses que la rhubarbe et le shiso pourpre, la brioche et la fleur de romarin, le bœuf, l'huître et la capucine…
Son inspiration, Pascal Barbot la puise pour une bonne part en Asie, et en particulier au Japon : dashi, miso, kombu, yuzu, shiso, thé matcha sont des ingrédients qu'il utilise tous les jours d'une façon très personnelle ajoutant ici de l'huile de noisette, là de l'oseille ou du piment…
Le livre, magnifiquement illustré par Richard Haughton, a la forme d'une longue conversation avec Chihiro Masui, journaliste gastronomique japonaise installée en France (elle collabore régulièrement à Wasabi) que Pascal Barbot, en une sorte de variante culinaire des Mille et une nuits, semble vouloir séduire en la surprenant à chaque plat. Succès total puisque la dame, dont on connaît l'exigence, avoue, au terme de ce long voyage au cœur de la cuisine de Barbot, être « tombée amoureuse » de l'Astrance.
Astrance, Livre de cuisine par C. Masui. Photographies de R.Haughton. Ed. Le Chêne. 69, 90 € (avec le supplément Cahier de pas-à-pas).

LE PLAT

agneau, curry noir, aubergine

L'INGRÉDIENT : « mon miso »

Je me suis inspiré de ce que j'avais mangé à Osaka, chez des gens qui m'ont accueilli. Lors de ma première visite au Japon, j'étais jeune et j'habitais dans une famille. La mamie m'avait fait l'aubergine populaire japonaise : coupée en deux et passée au four dans du papier d'aluminium avec un assaisonnement à base de miso. C'était sublime. Je me suis dit qu'il y avait quelque chose à faire et je suis parti de là.

J'ai fait mon appareil au miso en faisant cuire et réduire un miso d'un fabricant japonais auquel j'ai ajouté du praliné, de l'huile de noisette, de la moutarde, ou soit l'un soit l'autre ou deux ou les trois. C'était magique ! J'ai continué dans les essais avec de la noix et du yaourt parce que je voulais un côté indien, mais je me suis arrêté parce que « mon miso » plaisait déjà à tout le monde. Parfois, j'ai envie de changer… mais c'est devenu un plat « signature » de l'Astrance qu'on me réclame souvent.

« Mon miso » est en réalité un laquage. En général, j'utilise du miso brun, pas le miso blanc car je ne veux pas de sucre. Je fais flamber du saké et du mirin que je fais réduire et que je mélange avec le miso et un jaune d'œuf. L'œuf sert à en faire un appareil à gratin : il va permettre au mélange de se consolider à la cuisson, sans couler. ■



Photo Richard Haughton

Un repas à l'Astrance

Est-ce la tradition à l'Astrance ? Toujours est-il que notre repas a commencé par une devinette. Christophe Rohat, alter ego en salle de Pascal Barbot (il sont d'ailleurs associés) place devant nous un petit bol blanc contenant un liquide de couleur beige. A charge pour nous de deviner ce que c'est. Qu'est-ce qu'on gagne ? a-t-on envie de demander. Mais avant de penser à gagner quelque chose, faudrait-il encore avoir le début d'une réponse. Or ce breuvage étrange n'évoque rien de connu. Ou alors quelque chose de vaguement familier mais quoi ? Nous croyons déceler « quelque chose de marin ». Perdu ! Je suis, je suis… une soupe au pain grillé relevée de lard fumé. « C'est peut-être cela que vous avez associé à un goût marin », nous console Christophe Rohat, très convaincant en Julien Lepers de la cuisine. Il nous promet une seconde devinette pour la fin du repas.

Les plats suivants sont présentés de façon plus classique et sans la moindre affectation puisque les ingrédients les plus importants constituent tout simplement le nom du plat. « Foie gras, champignons de Paris, citron rôti », annonce le maître d'hôtel en nous servant une sorte de club sandwich aux couleurs pâles. Seul problème : il ne nous explique pas comment attaquer cette construction sans la mettre en pièce. Peu importe, le sort de cette entrée est réglé en deux bouchées divines où se mêlent l'humus des champignons, la douceur du foie gras et l'acidité du citron.

Nous goûterons successivement la saint-jacques au beurre de kombu (voir ci-contre), le rouget aux ravioles de cédrat, la côte d'agneau à la racine de persil (on pense à un salsifis ultra parfumé) avant d'arriver à la seconde devinette : une sorte de mousse blanc cassé au goût très doux et à la consistance crémeuse. Nous aurons cette fois plus de chance en devinant la présence de… pomme de terre ! Peut-être une idée d'Ayako Ota, la pâtissière japonaise de l'Astrance... Il est vrai qu'au Japon, la patate douce est largement utilisée en pâtisserie alors pourquoi pas la pomme de terre ?

La bonne surprise, c'est que les menus déjeuner de l'Astrance commencent à 70 € ! Mais chut ! on ne vous a rien dit. .



SAKÉ

Le vin qui riz



EN ATTENDANT LE SALON DU SAKÉ QUI SE TIENDRA À PARIS LES 21 ET 22 JUIN PROCHAINS*, LE RESTAURANT ÉTOILÉ SOLA A ACCUEILLI, LE 27 FÉVRIER DERNIER, 9 PRODUCTEURS DE SAKÉ VENUS SPÉCIALEMENT DU JAPON. L'OCCASION DE RAPPELER QUE LE SAKÉ N'EST PAS UN ALCOOL FORT MAIS UNE BOISSON DOUCE (12 À 16°) QUI ACCOMPAGNE PARFAITEMENT UN REPAS JAPONAIS… OU FRANÇAIS !**

DUVAL

Baptisé « vin de riz » par les Japonais eux-mêmes, le saké devrait plutôt être appelé « bière de riz » car il est réalisé à partir d'eau de source dans laquelle on fait étuver et fermenter du riz à l'aide d'une moisissure appelée *kōji*. La fermentation alcoolique a ensuite lieu grâce à l'action de différentes levures sur le mélange eau/riz/*kōji*, et dure de quinze jours à un mois. La qualité d'un saké dépend de trois facteurs essentiels : le savoir-faire du maître sakéficateur, la qualité de l'eau, la qualité du riz (le plus prestigieux étant le Yamadanishiki) et le degré de son polissage.

Le riz est en effet poli pour le débarrasser des graisses et des protéines, jusqu'à ne laisser que le cœur du grain, riche en amidon. Plus le grain est poli, plus le saké sera fin. Les sakés les meilleurs sont : le Junmai-shu, « pur riz, sans alcool ajouté », le Ginjo-shu à fermentation lente à basse température et poli à 60 %, le Daiginjo-shu, saké plus raffiné, à brassage artisanal, mais additionné d'alcool et enfin le Junmai-daiginjo-shu sans addition d'alcool, considéré au Japon comme le sommet de l'art de la "sakéfication".





9 maisons de saké pour un repas chez Sola

Venus de plusieurs régions du Japon, 9 producteurs de saké ont apporté leurs meilleurs crus pour prouver que le saké pouvait accompagner des plats aussi différents que le foie gras, la sole ou l'agneau ! Sylvain Huet, auteur d'un livre sur le saké à paraître en juin, nous les présente



Urakasumi Jozo

Fondée en 1724, cette vénérable maison a eu la malchance de se trouver sur le chemin de la vague qui a dévasté l'est du Japon lors du Tsunami de 2011. Grâce au soutien des habitants et à une forte volonté de s'en sortir, Saura s'est neanmoins remise à produire ses sakes tres réputés au Japon. Son Yamadanishiki Junmai Daiginjo Urakasumi aux arômes généreux de melon et de pomme, a obtenu la médaille d'argent au Concours National de saké des Etats-Unis en 2011.

Gassan Shuzo

Cette brasserie se situe au pied du Mont Gassan dans la préfecture de Yamagata dont l'eau est réputée comme l'une des meilleures du Japon. Elle contribue à la saveur limpide et raffinée de ce saké de terroir. Le Gassan Shuzo, réalisé à partir d'une variété de riz de Yamagata, a remporté la médaille d'or deux annees de suite au concours national des sakés des Etats-Unis dans la catégorie des Junmai ginjo.

Takenotsuyu Shuzo

Cette maison a été creee à la fin de la periode Edo (vers 1860) dans le but de fournir en sake les sanctuaires shinto de Nittago, au pied des monts Dewa. Le sake produit ici est 100% local et possede le record du nombre de medailles d'or consecutives obtenues au niveau national. Son taux de glucose est aussi le plus faible. Le Junmai Daiginjo Hakurosuishu Dewa Sansan 39 est un sake de caractere au goût genereux et au parfum subtil.

Kanei Shuzoten

Cette petite maison de sake se niche au pied des monts Tanzawa, parfois appeles « le toit du kanto ». Elle produit, depuis 150 ans, des sakes a partir de riz Yamadanishiki (meilleure variete de riz japonais) caractensés par une saveur riche et moelleuse aux arômes genereux. Le Sasa-no-Tsuyu, un genshu titrant 18, 8° d'alcool, évoquant les saveurs d'autrefois, se consomme indifferemment frais ou tiede.

Sudo Honke

Etablie des 1141, cette maison est reputee aujourd'hui pour ses Junmai Ginjo et Junmai Daiginjo non filtres et non pasteurisés. Notamment le Sato-no-homare, aux arômes de poire, de litchi et d'ananas et le Yusura qui evoque plutôt la pomme verte.

Masuda Tokubee shoten

Etablie en 1675 dans le quartier de Fushimi, à Kyoto, c'est l'une des plus anciennes maison du Japon. C'est la premiere à avoir réussi à produire un nigorizaké (saké trouble) pétillant pour lequel elle utilise le fameux riz local Iwai, très réputé au Japon. Autre specialité de Masuda Tokubee Shoten : les sakés de garde vieillis dans ses caves.

Masuda Shuzoten

Installee à Toyama, au nord ouest des Alpes japonaises, cette maison produit les fameux sakés Masuizumi, non pasteurisés, à l'acidité pleine de fraicheur. Son Junmai Daiginjo se marie particulierement bien avec les fruits de mer

Tenzan shuzo

Les sakes produits par cette maison sont réalises à partir de l'eau souterraine des monts Tenzan alliee à une variete de riz de haute qualite cultivé dans la prefecture de Saga (sur l'île de Kyushu). Du Junmai au Junmai Daiginjo, les sakes produits par Tenzan sous la marque Shichida ont un arôme si généreux qu'on conseille de les boire dans des verres à vin ! Le Shichida Junmai Ginjo, en particulier, possede un bel équilibre entre un corps robuste et une acidite legere. Il a obtenu plusieurs medailles d'or dans des concours aussi bien au Japon qu'à l'étranger.

Akita seishu

C'est en 1865 que la famille Ito, propriétaire de cette marque, commence à produire ses premiers sakes. Pour mieux en contrôler la qualité, le tōji (maitre sakeficateur) cultive lui-même son propre riz (l'un des meilleurs du Japon).
L'un de ses sakes les plus interessants d'Akita Seishu est sans doute le Yamatoshizuku Yamahai Junmai produit à partir d'un grain poli à 60% : un junmai moelleux à la saveur profonde due à une methode de fermentation lente.

* Le 1er Saké Tasting (le Salon du Saké et des spiritueux japonais) est organisé par Youlin Ly (Sola) et Sylvain Huet, expert en saké et créateur du Club du saké. Il aura lieu au Design Bastille Center, 74 bd Richard Lenoir, 75011 Paris. Rens. et inscriptions sur www.saketasting.fr.
** Sola, 12 Rue de l'Hôtel Colbert 75005 Paris. T 01 43 29 59 04.

Merci Patrons !
Les faces cachées de la cuisine japonaise



Sans eux, la restauration japonaise en France se réduirait aux sempiternels sushi-brochettes à la chinoise, hélas de plus en plus nombreux. Ils sont japonais, français, parfois ni l'un ni l'autre. Certains aiment la gastronomie façon kaiseki, d'autres préfèrent une cuisine plus populaire. Tous ont en commun la passion de l'authentique et la volonté de la faire partager au plus grand nombre en créant des restaurants. Dix d'entre eux ont accepté de nous raconter leur itinéraire, parfois surprenant...



ROMAIN COSTA
L'homme d'affaires branché Japon
Restaurants Orient-Extrême, Kinugawa, Yoko

Par Tinka ***Kemptner***

Le président du groupe Black Code voit les choses en grand. Son ambition : faire de ses restaurants parisiens des marques internationales prestigieuses, où la gastronomie japonaise apprivoise en douceur les palais occidentaux.

Certains ont la crise de la quarantaine libératrice. Romain Costa, ancien de L'Oréal, Deloitte et Accenture, est de ceux là. « J'avais envie de changer de rythme de vie, de fonder une entreprise à dimension humaine. » L'homme aux lunettes d'aviateur adore les sushis. Mais quand on est aussi adepte des business plans, on ne s'embarque pas sur un coup de tête. Romain Costa va commencer par faire une analyse de marché. « Tout est né d'un constat : Paris manque de tables japonaises contemporaines. »

En 2009 naîtra Orient Extrême Montaigne, première marque de son portefeuille (« Au groupe Black Code, nous ne parlons pas de restaurants, mais de marques. ») Croisement entre une brasserie parisienne et une izakaya chic, l'adresse propose des plats qui ne dépareilleraient pas au Café Costes : pince de king crabe et salade verte, steak wagyu, mi- ■■



micrevettes en beignets… « Comme une cuisine japonaise qui aurait troqué son kimono pour le bikini west-coast », résume Le Figaro en 2010. La formule ne déplaît pas à Romain Costa. « On veut rendre la cuisine japonaise accessible en termes de goût. »
En 2011 l'homme d'affaires ose faire renaître Kinugawa, longtemps une des meilleurs tables nipponnes de Paris, mais en panne d'inspiration depuis le décès de son chef Kyoichi Kinugawa en 2005. Une fois de plus, rien n'est laissé au hasard pour créer le buzz : architectes d'intérieur de renom (Gilles & Boissier), chef confirmé (l'ancien chef du Nobu Paris), communication presse de choc. Romain Costa sait qu'on l'attend au tournant. « La difficulté de faire du japonais quand on est Français, c'est la légitimité.

> « On peut faire du japonais quand on est français. Nous voulons juste rendre la cuisine japonaise accessible en termes de goût. »

C'est pour cela qu'on ne se positionne pas sur le créneau du japonais traditionnel. » Pour l'heure, l'exercice plaît : comptez au moins 48h pour avoir une réservation et en moyenne 100 par personne le soir.
Le fait que la clientèle japonaise soit rare (« 10 à 15% ») ne soucie pas le businessman épicurien. « On propose une cuisine pour amateurs, pas pour connaisseurs. » Exit donc tous les aliments gluants, par exemple. Les plats les plus populaires s'appellent *Black cod mariné au miso, Salade de tempura de crevettes spicy mayonnaise* ou encore *Ceviche*. Du japonais Nobu style, en somme. Romain Costa ne s'en cache guère. Comme Nobu Matsuhisa, le groupe Black Code compte décliner la marque Kinugawa à l'international. Cette année verra l'inauguration d'un Kinugawa à Bruxelles et d'un autre à Dubaï. L'ouverture fin 2012 du restaurant Yoko au sein de la Compagnie de la Chine et de l'Orient, boulevard Haussmann, participe de la même logique. Cette nouvelle marque dans le portefeuille du groupe s'exportera d'ici la fin de l'année Rive Gauche. Elle accueillera une épicerie fine où seront vendues entre autres les sauces utilisées sur place.

PATRICK DUVAL

Le pédagogue du sushi

Restaurants : le Bar à sushi Izumi et le Yuzu sushi (Nice)

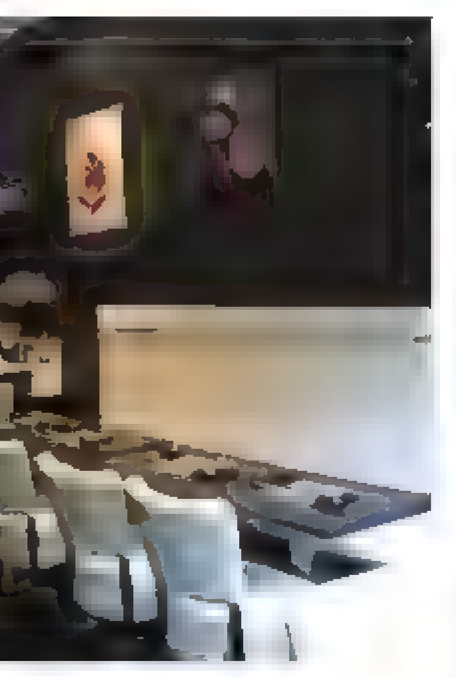
Le rédacteur en chef de Wasabi est aussi le créateur d'une école de cuisine japonaise et de deux restaurants de sushi. Selon lui le « vrai » goût japonais est trop souvent trahi par ceux qui veulent à tout prix l'adapter » au goût français

La nippophilie de Patrick Duval naît en 1981 avec la lecture de L'Empire des signes de Roland Barthes. Il a 27 ans, il est journaliste et brûle de tâter de plus près ce pays qui le fascine. Suivront une multitude de reportages au Japon. L'archipel l'attire au point qu'il en fera son domicile pendant cinq ans. De retour à Paris, le manque d'information fiable sur la cuisine japonaise le frappe.
« Les gens confondaient cuisine chinoise, coréenne, japonaise… » Ainsi naît Wasabi, en 2004. L'idée : faire comprendre aux Français que la gastronomie nipponne est bien plus subtile et variée que le menu 3B-2S (3 brochettes, 2 sushi) qu'ils ont l'habitude de commander au « sushi du coin ». Pour changer les mentalités, Patrick Duval crée aussi, en 2009, chef-sushi.com, une école pour professionnels. « Il y a quatre ans, pour les





Le Bar à sushi Izumi, l'une des plus récentes sushiya de la capitale



chefs qui voulaient se former à la cuisine japonaise c'était le vide sidéral. » L'école sera aussi ouverte au grand public. « Faire de bons sushis n'est pas si compliqué, à condition de connaître les bases, comme la cuisson du riz et la découpe du poisson ! »
Quand un de ses enseignants, Keiji Sakaguchi, lui parle de son envie de s'installer dans le Midi, il lui propose d'y ouvrir le Yuzu Sushi. « Savoir-faire, précision, tradition et qualité », s'enthousiasme le Guide Michelin
En 2011, Patrick Duval ouvre une deuxième table, cette fois-ci à Paris, près du Parc Monceau , le Bar à sushi Izumi. A la différence

« J'aime expliquer pourquoi le riz des sushi se sert toujours tiède, pourquoi il faut croquer un peu de gingembre entre chaque bouchée... »

de la plupart des restaurants japonais en France, l'adresse n'essaie pas de s'adapter au goût local. Amener les clients vers des territoires gustatifs nouveaux pour eux, voici l'idée. Comme le temaki d'anguille, préparé avec un poisson reçu encore vivant, chose extrêmement rare pour une table japonaise en France.
« J'aime expliquer pourquoi tel produit se sert à telle saison, pourquoi le riz des sushis doit toujours être tiède, pourquoi on mange du gingembre mariné entre les bouchées… Nos nouveaux clients tombent des nues : « Ah, c'est ça les vrais sushis ? » D'autres s'étonnent de la fraîcheur de nos poissons sans se rendre compte que c'est surtout notre riz qui est bon… »

HIGASHIUCHI TOSHIMASA
En mémoire de Kinugawa
Créateur de Kinugawa, Restaurant Hanawa

Ce natif de Kyushu a vendu les deux meilleurs restaurants japonais de Paris pour en ouvrir un troisième, très haut de gamme, et y proposer (entre autres) du *teppanyaki*… à la française !

Toshimasa Higashiuchi arrive en France en 1969, après des études de commerce international. Un an après la révolte étudiante, le



Nippon rêve lui aussi de pavés, mais de bœuf. Il va intégrer la brigade de l'Hôtel Perrache à Lyon puis devient second à l'Hôtel de la Poste de Beaune. Dans cet établissement, personne n'a jamais entendu parler de sushis. Tant mieux, le jeune Toshimasa est là pour faire de la cuisine française. Après un passage à l'Hôtel Bristol à Paris pour s'occuper des achats et de la cave, il devient directeur adjoint de l'hôtel Nikko. Il y redressera le Benkay, restaurant japonais alors en perte de vitesse.
Ambitieux, Toshimasa Higashiuchi veut d'abord maîtriser les différents métiers de l'hôtellerie et de la restauration avant d'ouvrir son propre établissement. Ce moment viendra en 1984. Il nommera sa table Kinugawa, d'après Kyoichi Kinugawa, débauché du Benkay où il était chef des cuisines. Ensemble, ils vont créer une des meilleures adresses nipponnes d'Europe. « Dès le premier jour, nous avons été pleins. Les clients du Benkay nous ont suivis. » Le talent du chef, formé à Kyoto dès l'âge de 15 ans, est grand. Et l'emplacement, en plein quartier Saint-Honoré, en or. Les riches et célèbres vont découvrir, grâce à lui, le kaiseki. Au debut des années 1990 ouvre Kinugawa II, toujours rive droite. Une adresse plus intime, à l'image du restaurant de Kyoto où officiait jadis le chef. Aux initiés, il servira du fugu et de la soupe de tortue. Les plus téméraires auront droit au saké mélangé avec du sang de tortue. « On les ramenait vivantes dans nos bagages à main, se rappelle Toshimasa Higashiuchi. Un jour, on s'est fait attraper par les douanes : une tortue avait bougé dans son carton… »
L'appétit des Parisiens pour les sushis raffi- ■■■

nés croissant, le duo décide de voir plus grand en 2005, en repérant un local commercial de presque 1000 mètres carrés rue Bayard Mais le chef décède la même année Le Hanawa (« couronne de fleurs » en japonais) ouvre sans lui, en 2007. Pour se concentrer sur cette nouvelle adresse au loyer mensuel de 60 000 , Mr Higashiuchi vendra ses deux premiers restaurants. Sans leur chef éponyme, ils avaient perdu leur âme.

« Nous avons adapté la taille des portions de viande et de poisson, les clients français les trouvaient trop petites ! Maintenant ce sont nos clients japonais qui sont déboussolés… Il faut savoir qu'au Japon il n'existe pas la notion de plat principal, on sert une succession de petits plats. » Il y a aussi les sauces qui ont évolué, surtout après le décès de Kyoichi Kinugawa. « Aujourd'hui, nos sauces sont plus marquées, les clients français préfèrent. » Et pour cause : la cuisine sur plaque chauffante proposée à l'étage inférieur est exclusivement accompagnée de sauces françaises !

Hanawa – qui sert souvent plus de 200 couverts par jour, préparés par 14 cuisiniers japonais - a atteint son équilibre financier en 2012. L'occasion pour son propriétaire d'envisager des travaux de rénovation. Parmi ses projets : la création d'un bar au rez-de-chaussée. La mode est aux bons sakés, on imagine déjà le succès.

HIRATA KENSHU

Le haut fonctionnaire reconverti

Restaurants : Higuma, Edokko, Jipangue

C'est sans doute le plus discret des patrons japonais de Paris. Il n'en est pas moins un véritable pionnier du ramen en France et son premier restaurant, Higuma, ne désemplit pas depuis bientôt trente ans !

Rien ne prédestinait ce haut fonctionnaire de l'administration des chemins de fer japonais à devenir patron de restaurants en France. Envoyé à Paris à la fin des années 70 comme représentant des Japan National Railways (privatisés depuis en Japan Railways), Kenshu Hirata n'a pas hésité à démissionner de son poste pour rester vivre à Paris où il appréciait par dessus tout « la Liberté ». Avec ses économies, il achète un restaurant rue Gaillon, dans le « Petit Tokyo parisien ». Ce sera Higuma, l'un des tous premiers restaurants de ramen de la capitale. Kenshu Hirata ne fait pas pour autant la moindre concession en matière de goût : « Mon idée c'est que si cela plaît aux Japonais, cela plaira aussi aux Français. » Bien sûr, il a fallu user d'un peu de pédagogie : « Au début, les Français ne savaient pas manger la soupe très chaude comme le font les Japonais. Et surtout, ils étaient très étonnés d'entendre leurs voisins japonais aspirer bruyamment les ramen (ce qui sert surtout à les refroidir). Alors j'ai mis une petite affichette dans le restaurant disant : « Ici, on peut faire du bruit en aspirant les nouilles » et ça a marché ! » Pour attirer une clientèle de jeunes, cet excellent gestionnaire pratique des prix très bas et met à la disposition des ados toute une bibliothèque de manga. Il choisit également de mettre la cuisine devant les clients afin qu'ils se délectent du spectacle en attendant leur plat. Résultat : Higuma ne désemplit pas et la queue atteint parfois plusieurs dizaines de mètres sur le trottoir de la rue Sainte-Anne ! Et ce, depuis 20 ans !

> « Nous avons adapté la taille des portions de viande et de poisson car les clients français les trouvaient trop petites. »

Né à Tokyo, Kenshu Hirata a des goûts culinaires assez éclectiques mais toujours dans un registre populaire. En 1993, il acquiert Jipangue, à quelques pas des Champs-Elysées, et décide d'y proposer des fondues japonaises (shabu shabu et suki yaki) au premier étage et des sushi au rez-de-chaussée. Là encore, le succès est au rendez-vous et en 2000, l'ancien fonctionnaire peut acheter son troisième restaurant, sur les Grands boulevards, qu'il appelle Edokko (l'équivalent tokyoïte du Titi parisien). « Pour changer, j'ai voulu créer un kaiten (sushi tournant) car cela permet de mettre le sushi à la portée de toutes les bourses. » Mais, à son grand regret, le concept n'accroche pas vraiment et Edokko doit élargir son offre avec des plats chauds et tradi-

Higuma : un succès tel qu'il y a souvent la queue sur le trottoir



tionnels comme les tempura et le tonkatsu (porc pané). Alors en attendant de, peut-être, transformer Edokko, Kenshu Hirata qui déteste rester inactif, rachète en 2005, l'un des pionniers de la restauration japonaise à Paris : l'ancien Osaka, place du Palais Royal, qui était fermé depuis plusieurs années. « J'y allais souvent quand j'étais fonctionnaire . Jamais je n'aurais cru que ce restaurant serait un jour à moi » avoue ce patron si modeste qu'il ne veut même pas apparaître en photo dans Wasabi



KURODA TOSHIRO

L'Anar opportuniste

Restaurants Bizan, Issé, Momonoki, Epicerie Issé Workshop

Noix de ginkgo, kombu confit, huile de camélia… Infatigable dénicheur de pépites gourmandes, depuis une dizaine d'années, Toshiro Kuroda initie les Français au raffinement de la cuisine japonaise. Sans en devenir lénifiant

Il se définit lui-même comme un « anar opportuniste ». Et déclare dans le même souffle que les récentes péripéties de son associé Gérard Depardieu ne le dérangent point (en 2012, Toshiro Kuroda et l'acteur ont ouvert une épicerie nipponne rue du Cherche-Midi). Au rayon provoc, difficile d'éclipser le sexagénaire. « Les chefs que je livre sont presque tous français. J'ai compté leurs étoiles Michelin : 170 au total », lance-t-il en avalant une gorgée de saké frais. Ses propres établissements n'échappent pas à son œil critique. « La recherche au niveau des produits n'y est pas encore poussée jusqu'au bout. »

“ Les chefs que je livre sont presque tous français. J'ai compté leurs étoiles Michelin : 170 au total ! **”**

Toshiro Kuroda débarque à Paris à 20 ans sans parler un mot de français. Aujourd'hui, il est sans doute l'un des meilleurs interprètes qu'on puisse trouver à Paris. Cette aisance à évoluer entre deux langues, il l'a longtemps mise au service de son agence de communication, KSM. Mais l'homme ne se voyait pas brasser des dossiers « corporate » toute sa vie. En 2004, à l'approche de la cinquantaine, il rachète Issé, une des premières tables nipponnes du quartier de l'Opéra, qu'il rebaptise Bizan dans la pure tradition kaiseki. Une deuxième table ouvrira ■■



la même année, rue de Richelieu, repositionnée depuis peu comme bistrot à saké (Izakaya Issé). Suivront : Momonoki, table vouée au tonkatsu (porc pané), et Workshop Issé, épicerie fine nipponne doublée d'une table d'hôte (menu fixe à 10), à deux pas de la rue Sainte-Anne. Sans oublier Workshop Issé Bis, juste en face de l'épicerie, débitant thés et bentos à midi, virant estaminet à saké (et whisky nippon) la nuit tombée.

Quatre fois par an, Toshiro Kuroda rapporte du Japon des trésors qui mettent en émoi la planète foodista : dashi de poisson volant, nouilles de konyaku, sauces de soja millésimées, sakés ni filtrés, ni pasteurisés... Certains chefs étoilés comme Eric Briffard du restaurant Le Cinq à Paris lui confient même des missions, comme dénicher le meilleur poivre sansho du Japon. D'autres l'appellent dès qu'ils sont en mal d'inspiration. « Vous n'auriez pas un petit ingrédient pour donner du caractère à une salade aux notes marines ? »

Ses activités culinaires ne lui rapportent pas un yen. « Ce sont mes danseuses, ma petite troupe à moi… Mais au moins j'ai pu faire découvrir de bons produits japonais à des milliers de gens. »

SERGE LEE,
Le roi du ramen

Restaurants Sapporo 1, 2 et 3, Kadoya, Aki et boulangerie Aki

Les nouilles nipponnes ont porté chance à ce Coréen né au Japon, aujourd'hui à la tête quatre restaurants de ramen Maintenant, il s'attaque aussi aux baguettes, avec la création de la première boulangerie japonaise de France. Avec le même succès

Les ramen-ya sont au Japon ce que les sandwicheries sont à la France : un gage de rentabilité. Les ramen ? Des pâtes à base de farine, eau, sel et parfois œufs, arrosées de bouillon, agrémentées de différentes garnitures, le tout pour moins de 10 €. Une formule gagnante, en somme. A tel point que Le Parisien titrait il y a quelque temps « Les pâtes japonaises supplantent le sandwich », en s'étonnant des longues files devant les restaurants de ramen rue Sainte-Anne à Paris. Ces tables conviviales qui fleurent bon le Japon populaire, Serge Lee, arrivé en France à l'âge de six ans, s'en est fait sa spécialité. Ses adresses s'appellent Sapporo 1, 2 et 3 et Kadoya. Toutes sont situées dans le quartier japonais de Paris. Et chacune sert plus de 300 couverts par jour

> « J'avais adoré Tampopo et je me disais que cela ne devait pas être si difficile que cela de faire des ramen »





M. Nomoto père son père a ouvert, dans les années 60, l'un des premiers restaurants japonais de Paris. Après des études d'histoire de l'art, le jeune Serge décide, lui aussi, de se lancer dans la restauration. " J'avais adoré Tampopo [NDLR : film culte des amateurs de ramen] et je me disais que ça ne devait pas être si difficile que ça, de faire des ramen. Mais comme je n'y connaissais rien, j'ai mis quatre ans pour mettre ma technique au point .."

Il ouvre sa première ramen-ya rue Saint-Honoré dans l'idée de servir les touristes

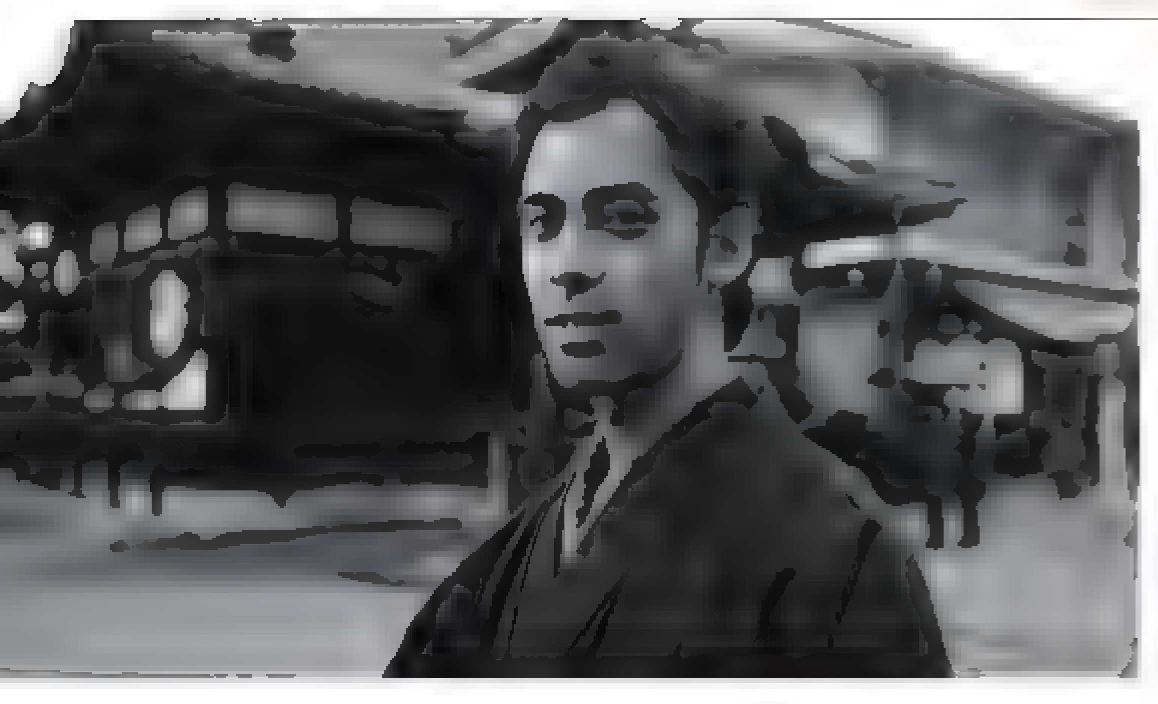


japonais. « Au début, les rares clients français mangeaient d'abord le bouillon et ensuite seulement les ramen. Lesquels gonflaient entretemps. On a eu du mal à leur faire comprendre que les deux se mangent en même temps ! » Aujourd'hui, la clientèle nipponne est minoritaire. En 25 ans d'activité, il a vu le le « Little Tokyo » parisien devenir une attraction pour touristes… français. « Au début, les restaurants n'étaient pleins qu'à midi, aujourd'hui, ils sont pris d'assaut midi et soir. On vient de toute la France ici pour manger des ramen ! »

Panier moyen : 13 . La concurrence est rude : « Si j'augmente le prix de mes plats de 50 cents, je perds des clients. »

En 2000, Serge Lee s'essaie aussi à la haute gastronomie japonaise, en ouvrant Aki rue Daunou. Au bout de quatre ans, il transforme, du jour au lendemain, le restaurant en une nouvelle ramen-ya (Sapporo 3). « C'est bien plus rentable ! En 2007, l'homme d'affaires ouvre pourtant un restaurant d'*okonomiyaki* (crèpe à la japonaise), puis, en 2009, une adresse coréenne, le Jantchi rue Thérèse, toujours dans le quartier japonais de Paris.

Les ramen, c'est bien, mais d'autres opportunités existent aussi. Lorsqu'une boulangerie se libère rue de Sainte-Anne en face du Sapporo 2, il saute sur l'occasion. « Je ne savais pas du tout ce que j'allais en faire, mais c'était une affaire à ne pas rater. » En 2010 il crée la première boulangerie japonaise de France. « Les riverains sont ravis d'avoir du pain français et les Nippons de trouver du pain de mie comme au Japon. » Prochaine étape ? « Prendre des vacances ! » ■■



YOULIN LY

La voix du saké

Restaurants : Sola, le Saké bar, et (bientôt) la pâtisserie Ciel

Le propriétaire du Saké bar et du restaurant étoilé Sola est en train de s'imposer comme un acteur incontournable de la scène culinaire nipponne à Paris

La fièvre nipponne, Youlin Ly l'attrape lors d'un échange scolaire à 17 ans. Passer un an chez une famille tokyoïte qui ne vous comprend pas et vice-versa, ça pose son adolescent. Et ça forge le palais. Un jour, on l'emmène dans un restaurant de sushi réputé. Première expérience de l'alchimie poisson cru – saké. « Ça pétait en bouche. Je n'y connaissais rien, mais je sentais qu'il se passait un truc incroyable. »

De retour à Paris, il enchaîne les activités tous azimut : barman, graphiste, codeur, bassiste dans le groupe Kabukicho 24... Et serveur chez Kunitoraya. Le temple parisien des udon manque de bras, certains jours il se retrouve même catapulté en cuisine. Assez pour peaufiner son goût des bonnes choses. Mais Youlin a la vingtaine fêtarde, il se disperse. Un aller simple pour Narita tombe à pic. Au Japon, il sera de nouveau livré à lui-même. Il trouvera refuge dans un restaurant de tofu à Kyoto, « un endroit paisible, presque transcendant ».

C'est dans un bar, que Youlin fait la connaissance d'un chef dont le restaurant, Guilo Guilo, a le vent en poupe. Ensemble, ils vont parler de Paris, une ville où il y a, selon Youlin, une place à prendre pour un Japonais inventif. Le projet germe. Mais d'abord, Youlin va apprendre le métier aux côtés d'Eiichi Edakuni, l'accompagner chez les producteurs dans les environs de Kyoto, découvrir comment on accorde un plat avec un saké... A 26 ans, Youlin retourne à Paris à la recherche d'un local pour le futur Guilo Guilo français. Le restaurant ouvrira une année plus tard à Montmartre, en 2007. On connaît la suite : le buzz, les semaines d'attente pour avoir un bout de comptoir... Parallèlement, le jeune homme à la barbiche lance une table en son nom propre. Le restaurant Youlin ouvrira à l'endroit où se trouvait jadis l'un des tout premiers restaurants japonais de France, dans le Ve arrondissement. La presse branchée applaudira des deux baguettes. Une seconde adresse verra le jour en 2010 : Sola, en face de Notre-Dame. Au piano, Hiroki Yoshitake, ex Astrance, ex Ze Kitchen Galerie et ex Arpège. Sa maîtrise des techniques franco-nipponnes lui vaut une étoile Michelin en 2012. Son foie gras au miso n'y est pas étranger.

> « Un saké aux notes de chataigne avec un tartare de noix de saint-jacques ! Ce qui m'intéresse avant tout, c'est l'émotion... »

C'est le moment pour Youlin de repenser son premier restaurant, pour se démarquer du Sola. Il l'appellera Sakebar et misera sur une sélection de plus de 50 références de saké. Marié à une fille de fabricants de saké, il ira jusqu'à mettre au point deux cuvées pour le marché français, moins fortes en alcool (13° contre 15° habituellement, ce qui permet aux arômes de s'épanouir comme un vin). La recherche de l'accord parfait entre un plat et un saké l'obsède. « Il y a parfois des combinaisons très étonnantes, par exemple entre un saké aux notes de châtaigne et un tartare de noix de Saint-Jacques. Ce qui m'intéresse, c'est l'émotion ».

NAKAGAWA OSAMU

Le Japonais de Belleville

Restaurants : Nakagawa

Il rêvait de venir en France pour faire de la cuisine française. Aujourd'hui, ce natif de Hokkaido dirige cinq restaurants japonais, tous situés dans le nord est de Paris

Se frotter aux préceptes d'Escoffier, la promesse fait saliver plus d'un jeune cuistot nippon en débarquant en France. Certains d'entre eux se retrouvent catapultés dans des cuisines étoilées où

l'on prise leur précision. Mais ceux qui s'installent durablement finissent souvent par se rendre à l'évidence : ce qu'on attend réellement d'eux n'est pas de mijoter des lièvres à la royale mais d'apporter leur touche nipponne.
En 1999, à quarante ans révolus, l'enfant d'Hokkaido va se libérer des attentes des autres et ouvre sa première table, rue des Fêtes dans le XIXe arrondissement. Il y proposera des plats à la française. Son concept, très novateur pour l'époque, s'appellera « Prêt à cuire » : des plats en kit (poisson, sauce, garniture) à cuisiner à la maison, selon les instructions du chef. Une idée

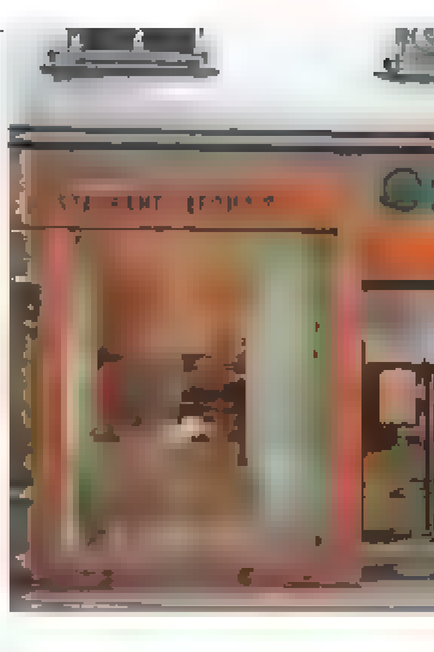
> « J'ai arrêté de me battre avec les clients qui me réclamaient de la sauce sucrée pour les sushi. Je propose même de la salade de choux... »

séduisante mais un flop commercial. Ses clients lui suggèrent alors de bifurquer vers le sushi mais Osamu Nakagawa préfère les défis et étoffe sa carte de recettes familiales : aubergines au miso, thon caramélisé au gingembre, foie de lotte mariné, tonkatsu, katsudon... D'autant qu'il n'existe aucun japonais authentique dans l'est parisien, entièrement aux mains des Chinois. En une douzaine d'années, ce Japonais débordant d'énergie ouvrira cinq tables dans le triangle Jourdain-Gambetta-Saint-Maur, tous baptisées Nakagawa. Au total, 25 employés dont 18 japonais !
Côté esthétique, rien à voir avec les repaires nippons des quartiers chics. Nul besoin d'en rajouter en « japoniaiseries » quand on est un nippon pur jus. Et quand on n'a rien à prouver, on peut aussi se permettre certaines entorses à ▪▪



la règle. Comme de proposer de la sauce soja sucrée avec les sushis.
« Ça fait des années que j'explique que ça ne se fait pas, mais j'ai arrêté de me battre avec les clients français qui la réclamaient sans arrêt », soupire Osamu Nakagawa en levant les yeux au ciel. Il propose aussi de la salade de chou en entrée, à l'instar des restaurants japonais tenus par des Chinois. « Là encore, c'est parce qu'on me le demande... »





NOMOTO MASAFUMI

Dans la famille Udon, voici le fils

Restaurants : Kunitoraya 1 et 2

Ses udon faits maison enchantent les Parisiens. Mais le patron des Kunitoraya I et II sait faire bien plus que des pâtes épaisses à la pâleur de geisha.

A un âge où d'autres pataugent encore dans la semoule, Masafumi Nomoto a déjà les idées limpides comme du bouillon dashi. Fils de restaurateurs de l'île de Shikoku, il reprend la table familiale en 1984, à 25 ans et la transforme en restaurant de udon.

> « Le blé français c'est du coton... Mais le blé moulu au Japon, c'est de la soie »

Fort de ce premier succès, le jeune chef ouvre un deuxième restaurant, français cette fois-ci, dans sa ville natale en face de l'Océan Pacifique. Histoire de prouver qu'il n'a pas perdu son temps à fumer des Gauloises à Saint-Germain-des-Prés. Mais Paris lui manque. Au début des années 1990, il y retourne définitivement pour créer le premier restaurant d'udon de France. « La rue Sainte-Anne n'avait rien à voir avec aujourd'hui. A l'époque, « les rares Français qui s'aventuraient chez Kunitoraya étaient surpris de ne pas y trouver de sushis. »
Le bouche-à-oreille va petit à petit transformer la table d'initiés en une adresse incontournable du « Little Japan » parisien. Certains jours, la file d'attente serpente sur plusieurs mètres pour assister au spectacle. Souples mais fermes, cuites à la commande et préparées d'une vingtaine de façons, les pâtes blanches de Kunitoraya fascinent. Leur mode de consommation bruyant – tsuru-tsuru en VO – détend les Parisiens stressés. Siroter à l'unisson, rien de tel pour oublier la crise !
Tous les matins, les udon prennent forme sous l'œil vigilant du maître. Le blé arrive directement du Japon, quitte à le payer le triple. Question de texture : « Le blé français, c'est du coton, le blé moulu au Japon, de la soie ». La teneur en sel s'adapte à la météo : plus il fait chaud, et plus on en ajoute. Le reste, c'est secret défense...

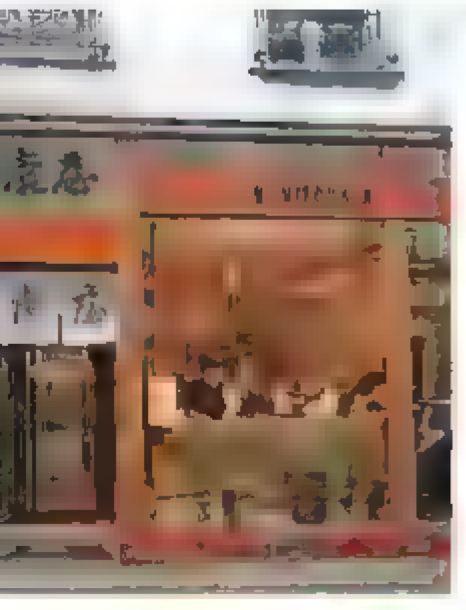
OKAWA ZEN

Le dandy gourmet

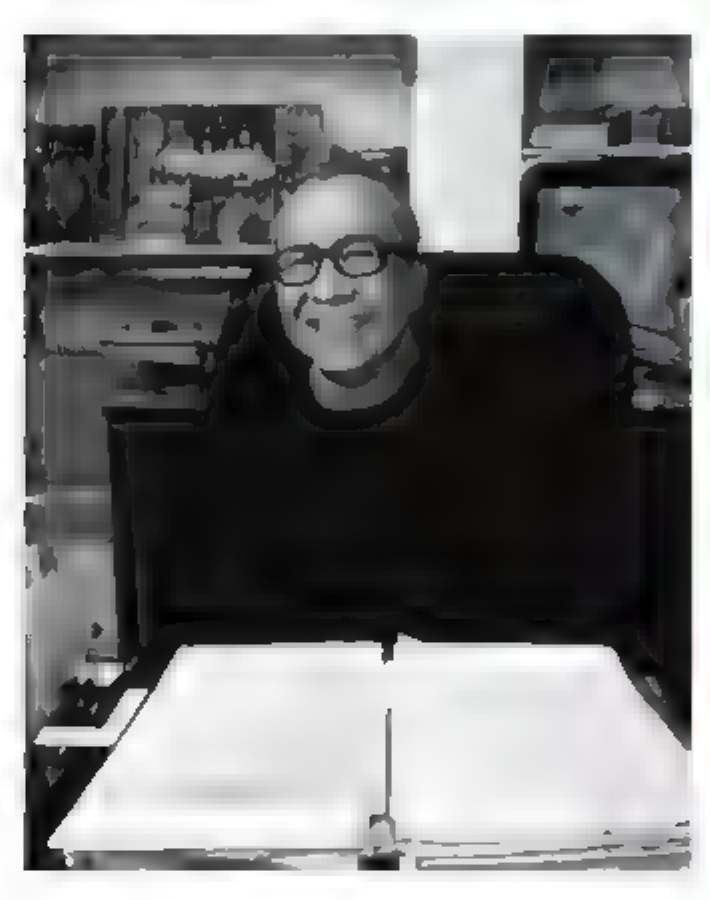
Restaurants : Le Zen, Sanukiya

Cet élégant touche-à-tout réussit tout ce qu'il entreprend : boutiques de luxe pour Japonais, restaurants populaires pour gourmets branchés... Tout cela en restant très... Zen !

Les habitués du Zen le voient souvent attablé à la terrasse, parlant business avec des fournisseurs ou échangeant quelque plaisanterie avec des mannequins en pause de défilé. Lui-même, malgré ses 64 ans, s'habille volontiers en haute-couture et arbore une coiffure iroquois des plus seyantes.
Originaire de Wakayama, il arrive en France en 1968 pour étudier la philo à la Sorbonne, mais quelques années plus tard, ce débrouillard se retrouve patron d'une boutique de luxe à Versailles, puis d'une seconde dans le premier ar-



rondissement, spécialisée dans les articles de foot. Comment lui est vient l'idée d'ouvrir un restaurant ? « Tout simplement parce que j'aime bien manger », répond en riant cet homme pragmatique. Nous sommes en 2006. Zen Okawa pense d'abord à un restaurant de ramen car selon lui, celles qu'on trouve à Paris ne sont pas faites dans les règles de l'art. Une rencontre va pourtant modifier son projet, celle du chef sushi Aiba qui le persuade d'ouvrir un restaurant proposant différentes spécialités, dont le sushi, bien sûr. Il décide alors de créer un restaurant d'un nouveau genre alliant ramen, cuisine familiale et sushi. Ce sera le Zen, tout simplement parce que Zen c'est son prénom ! Succès immédiat : le Zen est plein midi et soir et il faut parfois patienter près d'une heure pour avoir une place. 6 ans plus tard, notre gastronome a une furieuse envie de udon, ces grosses nouilles originaires de la région de Kagawa, autrefois appelée Sanuki. Et comme on n'est jamais mieux servi que par soi-même, il ouvre, à 20 mètres du Zen, Sanukiya dont les udon, assure-t-il, ont exactement le même goût qu'à Kagawa. Installé au cœur du quartier japonais de Paris, Zen Okawa est encore tout étonné d'avoir une clientèle à 70% française et d'une incroyable fidélité. « Nous avons adapté notre cuisine au goût français avec des assaisonnements un peu plus forts, concède-t-il. Mais notre succès tient surtout au fait que nous renouvelons régulièrement notre carte et que nous pratiquons des prix raisonnables… ■



Week-end nippon à Copenhague

SI QUELQUE CHOSE EST POURRI AU ROYAUME DU DANEMARK, CE N'EST SÛREMENT PAS LE POISSON ! LE PAYS BÉNÉFICIE EN EFFET D'UNE FAÇADE CÔTIÈRE QUI N'A RIEN À ENVIER À SES VOISINS SCANDINAVES ET, MÊME S'IL NE PRODUIT PAS DE SAUMON, IL SAIT AUSSI BIEN LE PRÉPARER QUE LE GRAND FRÈRE NORVÉGIEN.

VÉRITABLE PAYS DE GOURMETS, LE DANEMARK A D'AILLEURS REMPORTÉ LE BOCUSE D'OR 2011 ET COPENHAGUE COMPTE SANS AUCUN DOUTE PARMI LES CAPITALES EUROPÉENNES OÙ L'ON MANGE LE MIEUX. ET LES JAPONAIS ? CERTES, ILS NE SONT PAS LÉGION MAIS NOUS EN AVONS TOUT DE MÊME DÉNICHÉ UNE DEMI-DOUZAINE PLUS OU MOINS AUTHENTIQUES. SI VOUS Y ÊTES EN AVRIL, VOUS POURREZ DE PLUS PARTICIPER AU COPENHAGEN SAKURA FESTIVAL, UNE FOIRE BON ENFANT QUI FÊTE CETTE ANNÉE SA 7e ÉDITION.

Par Patrick **MANASSON**

ALEX SUSHI

Des sushi comme à Oslo !

Fort d'une belle réussite à Oslo où il a ouvert, il y a dix ans, son premier sushi bar, le chef philippin Alex s'est installé à Copenhague en 2011 dans une rue branchée du centre ville en reprenant la même formule qu'en Norvège : des sushi et rien que des sushi mais déclinés dans une grande variété de propositions incluant des marinades épicées (spicy salmon ou spicy tuna) et des maki croustillants (à la tempura de crevette par exemple).

Comme à Oslo, le poisson est bien frais et le riz des nigiri plutôt correct (encore que manquant légèrement de vinaigre). Seul petit bémol : le riz des maki est trop tassé (regarder le chef appuyer de toutes ses forces pour l'étaler sur l'algue est une torture) et la sensation en bouche en est évidemment affectée.

Le *Omakase* du soir est au même prix que celui de Umami (750 couronnes soit 120 € environ) mais à midi, on peut déjeuner assez copieusement pour 35/40 €.

Alex sushi Hovedvagtsgade 8 1103

T. : 4445 4545



Des sushi aussi bons que chez Alex sushi Oslo.



BENTO SUSHI



La bonne petite adresse secrète

La rue Helgolandsgade est, selon le propriétaire du restaurant, la moins connue de tout Copenhague ce qui fait de Bento une adresse d'initiés. De fait, ce restaurant nous a été recommandé par le secrétaire général d'une association danno-japonaise qui la tenait lui-même d'un membre de l'ambassade du Japon. Tenu par une sympathique famille nipponne (les Uki), Bento propose, au déjeuner, des formules complètes pour 98 KR (environ 13) avec au choix de la viande grillée (gyudon), du poulet ou du saumon teriyaki. Chaque plat est accompagné d'une salade d'algue, de tofu et d'edamame. Tout est bon, bien frais et on reconnaît bien le goût japonais. Le soir, on retrouve ces plats auxquels s'en ajoutent d'autres comme le tonkatsu ou l'anguille grillée (unagi) servis dans des plateaux de laque pour 300 KR (40 euros).

Daisuke, le fils de la maison, s'installe alors au comptoir et se transforme en chef sushi tandis que Papa et Maman s'activent en cuisine. L'accueil est simple et chaleureux et malgré l'inconfort des tables hautes, on passe un très bon moment dans cette petite salle à moitié enterrée sous le niveau du trottoir mais donnant, de l'autre côté sur un bout de jardin. Grand choix de sakés et d'alcool divers (whiskies japonais, shochu...).

Bento, Helgolandsgade 16 1653 København V,
T. : 0045 8871 4646



Le bento de midi à 13€ un excellent rapport qualité prix

DAMINDRA

Dans les filets de Tripadvisor

Lorsqu on fait une recherche sur internet avec les mots clés restaurants japonais Copenhague, on tombe presque tout de suite sur Damindra classé par Trip Advisor 8e sur 882 établissements référencés. 8e ? Diable ! Près de 70 commentaires, tous plus élogieux les uns que les autres incitent à la visite malgré des photos franchement pas appétissantes (des sortes de boulettes au fromage surexposées au flash) et le nom du restaurant qui évoque tout sauf le Japon. Renseignements pris, Damindra appartient à un "Sri Lankais qui a étudié la cuisine japonaise" (dixit le serveur, lui aussi Sri lankais) mais qui a tout de même engagé - dit-il - un chef japonais pour les sushi. On s'aperçoit très vite, cependant, que la vision sri lankaise



La vision sri lankaise du sushi

du sushi l'a emporté sur la japonaise : chaque pièce est « décorée » d'une pâte ou d'un ingrédient quelconque destinés semble-t-il, à donner plus de goût au poisson. Ainsi, le maquereau vinaigré, pourtant déjà assez fort, est-il surmonté d'un tartare de daurade aux câpres, le saumon, d'une purée d'avocat à l'ail et la crevette d une béchamel au curry. Honnêtement, nous n'avons pas été convaincus par ces associations audacieuses et n'avons eu aucun mal à résister aux propositions (incessantes) du serveur de nous faire goûter d'autres spécialités. D'autant que le prix, 60 /personne pour un menu déjeuner (8 sushi et 6 maki) est, s'il en était encore besoin, un merveilleux coupe-faim.

Damindra Herluf Trolles Gade 2 1052 København, T. 0045 33 12 33 75

KYOTO

Teppan philosophique

Lorsqu'on se promène sur le site du restaurant Kyoto de Copenhague, on a l'impression de surfer sur les pages de la Maison de la culture du Japon. Partout, il n'est question que de "philosophie" et d'esprit "budo" (samouraï) le seul, nous dit-on, susceptible de produire une cuisine authentiquement japonaise. Une page (en danois uniquement) est même consacrée au fondateur du restaurant : un japonais nommé Takio Ueda honoré comme un dixième dan d'aïkido. Installé au rez-de-chaussée de l'Hôtel Radisson Blu depuis 1991, le restaurant est très éloigné de l'esthétique du site : décor de bois et de paille plus que fatigué, sets de table en plastique orange un peu douteux... Bref, pas vraiment zen. La spécialité du Kyoto étant le teppanyaki, la serveuse chinoise nous installe avec 2 autres couples autour d'une table chauffante devant laquelle prend place un grand échalas, également chinois, qui se met à cuisiner sans prendre la peine de nous saluer. Il commence par faire revenir quelques lamelles d'ail qu'il dépose dans les assiettes, puis fait de même avec les légumes avant d attaquer la viande. Le tout prend près d'une heure ! Bien entendu, lorsque l'assiette arrive, l'ail et les légumes sont totalement froids. Les 3 sushi nigiri servis avec le menu « De Luxe » ne relèvent pas vraiment le niveau malgré les feuilles d'érable qui les décorent : riz froid et insipide, thon et saumon moyens. Il ne fait aucun doute que M. Ueda est retourné au Japon depuis bien longtemps... A moins qu'il ne se retourne... dans sa tombe !

Kyoto Amager Boulevard 70 2300 København, T. 0045 3332 1674

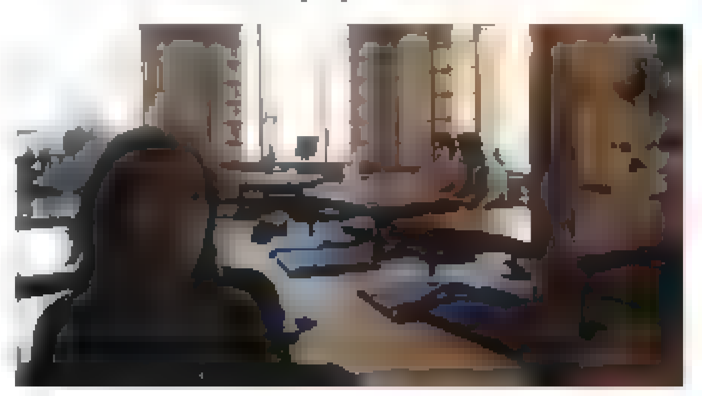


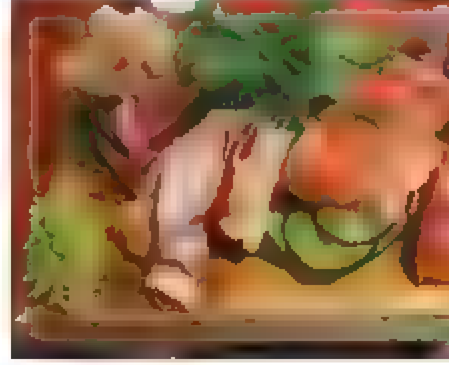
Teppan japonais ? Plutôt chinois

TOKYO

Le doyen des Japonais de Copenhague

Est-ce un hasard ? Le restaurant Tokyo est installé au premier étage d'un immeuble dont le rez-de-chaussée est occupé par un Seven Eleven, en-





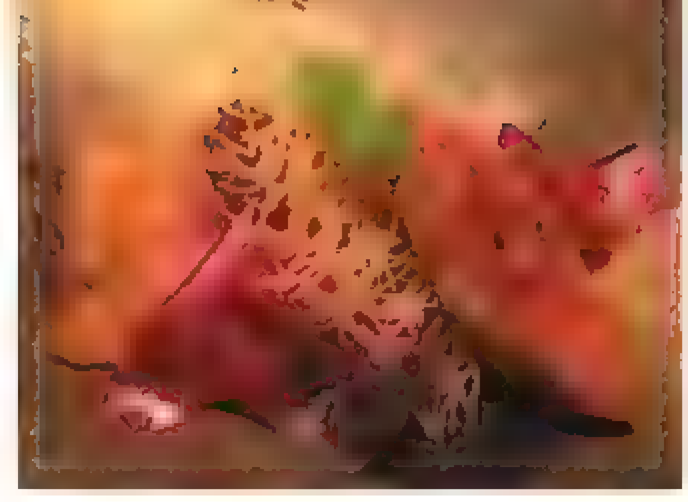
La pièce à tatami et l'assortiment de sashimi du Tokyo.

seigne de supérettes japonaises bien connue, donnant d'emblée à l'établissement un gage d'authenticité.
La première impression, quand on entre dans le restaurant confirme qu'on est bien chez des Japonais : une odeur de tatami un peu boucanés mélangée à celle du bois et de la sauce soja cuite... On se croirait dans une izakaya de la banlieue de Tokyo. Très gentiment, la serveuse, une japonaise à cheveux jaunes (!!) vous donne le choix entre une table à l'occidentale ou sur tatami. Coup d'œil sur la carte : on est loin, ici, des distorsions fusion façon Umami ou Alex Sushi. Chez Tokyo, plus ancien restaurant japonais de Copenhague (48 ans tout de même !), les plats n'ont pas varié depuis l'ouverture en 1964 (année des JO de Tokyo) : petites entrées à base de tofu, de natto ou de gyoza puis plats à partager autour d'une marmite : sukiyaki ou shabu shabu. Un assortiment de sushi est bien proposé au menu mais si discrètement qu'on voit bien que ce n'est pas la spécialité de l'endroit. Bon, soyons honnêtes, on n'est pas renversé par le goût du sukiyaki ni par la fraîcheur du poisson mais le *karaage* de limande servi avec une sauce ponzu est plus qu'honorable et les gyoza sont servis bien croustillants.
Le prix, très doux par rapport à la générosité des portions, finit par nous convaincre qu'on a affaire à une maison honnête proposant une bonne cuisine familiale aux quelque 500 expatriés qui viennent ici se ressourcer et soigner leur mal du pays. Si vous êtes japonisant ou simplement nippophile, vous serez reçu avec une amabilité redoublée.
Restaurant Tokyo Vesterbrogade 77
1620 København V - T. 0045 3331 0165.

UMAMI

N'est pas Nobu qui veut

Ouvert fin 2007, Umami appartient sans conteste à la catégorie "fusion japonisante de luxe", copie plus ou moins conforme de Nobu. Sur son site et ses publicités, Umami se présente comme une heureuse rencontre entre les cuisines japonaise et française ayant à coeur de satisfaire tous les sens : la vue d'abord, avec une déco de style lounge, bois et cuir, une vaisselle de céramique brute où chaque assiette est différente et enfin des plats colorés mettant en relief les textures et les couleurs. Le goût



Foie gras à l'umeboshi : un bon début mais.

ensuite avec une volonté de surprendre et de faire voyager d'un pays à l'autre sans changer d'assiette : foie gras poêlé et umeboshi, canard à l'orange et inari tofu (poche de tofu grillé remplie de riz sucré), travers de porc et anguille grillée... La formule est séduisante et attire ici toute la jetset de Copenhague que ne fait pas reculer une addition ultra salée (120 à 150 €/personne voire davantage). Pourtant, une fois passé le premier éblouissement du décor, du service (hyper pro sans être servile), et de la mise en scène de l'assiette, on trouve facilement à redire à l'équilibre des plats et à leur goût véritable. Le porc à l'anguille est trop gras et, comme l'addition, trop salé, recouvert d'une sauce genre béchamel plus qu'inutile : nocive ! le foie gras sensé farcir les gyoza est imperceptible et enfin le riz des sushi est indigne de la plus médiocre sushiya japonaise... On est assez loin, au bout de compte, de cet *umami*, annoncé et qui est dû, rappelons-le, au bouillon dashi. Bouillon que personne ici ne semble avoir l'idée d'utiliser. Prix du menu *omakase* : 750 kr soit 120 € sans la boisson : largement surévalué.
UMAMI Store Kongensgade 59
1264 København K - T. : 00 45 33 38 75 00
Ouv. le soir uniquement. F. dimanche.

Où trouver wasabi ?

WASABI EST DISTRIBUÉ GRATUITEMENT DANS PRÈS DE 500 RESTAURANTS ET LIEUX JAPONAIS A PARIS ET EN PROVINCE DONT LA LISTE FIGURE CI-DESSOUS. VOUS POUVEZ AUSSI CONSULTER GRATUITEMENT LES ANCIENS NUMÉROS EN VOUS CONNECTANT SUR LE SITE WWW.WASABI.FR. ET POUR SUIVRE L'ACTUALITÉ DE LA GASTRONOMIE JAPONAISE EN TEMPS RÉEL, REJOIGNEZ-NOUS SUR FACEBOOK : WASABI, LE GOÛT DU JAPON.

1er arrondissement

ACE GOURMET (BENTOS) [illegible]
[illegible]

AKI 01 42 97 54 27
bis rue Sainte Anne

L'ARC 01 49 27 82 07
29 rue d'Argenteuil

ASSOC. CULTUR. FRANCO-JAPONAISE DE TENRI [illegible]
[illegible]

BOULANGERIE AKI [illegible]
6 rue Sainte Anne

COOL JAPAN (OBJETS JAPONAIS) 01 42 00 20 65
[illegible]

DESTINATION JAPON (VOYAGE) 01 42 96 09 32
[illegible] rue Villedo

EBISU 01 42 61 05 90
9, rue St Roch

EDOKKO 01 58 62 49 21
63, rue Saint Honoré

FOUJITA 01 42 6[illegible] 42 93
41 rue St Roch

FOUJITA 2 01 49 26 07 70
7 rue du 29 Juillet

HELLO SUSHI 01 42 96 37 27
43 rue St Anne

HIGUMA 01 47 03 38 59
32bis, rue St Anne

HIGUMA 01 58 62 49 21
63, rue Saint Honoré

JAPORAMA 01 42 36 21 30
35, rue Etienne Marcel

KAZÉ (OBJETS JAPONAIS) 01 42 92 01 09
[illegible]

KILALA 01 47 03 35 57
7 rue des Moulins

KINUGAWA 01 42 60 65 07
9, rue du Mont Thabor

KUNITORAYA 01 47 03 33 65
39 rue Ste Anne

KUNITORAYA FRANCE 01 47 03 07 74
5 rue Villedo

K MART (ÉPICERIE) 01 58 62 49 74
6-8 rue Sainte Anne

LAI LAI KEN 01 40 15 96 90
7 rue Sainte Anne

LIBRAIRIE JUNKUDO [illegible]
[illegible] rue des Pyramides

MATSUDA 01 42 60 28 38
9 rue Saint Roch

MATSURI RICHELIEU 01 42 61 05 73
30 rue de Richelieu

MIDORY 01 42 97 47 30
49 rue de l'Arbre Sec

MIYOSHI 01 42 86 60 60
11 rue Danielle Casanova

NANIWAYA 01 40 20 43 [illegible]
rue Sainte Anne

NODAIWA 01 42 86 03 42
272 rue Saint Honoré

OFFICE DU TOURISME JAPONAIS [illegible]
4 rue de Ventadour

SAGANO 01 40 41 04 45
10/12 rue des Prêcheurs

SAPPORO RAMEN 01 40 15 08 66
276, rue Saint Honoré

SAPPORO RAMEN 01 42 60 00 06
37 rue Sainte Anne

SUSHI GAN 01 42 97 44 45
41 rue des Petits Champs

TAKARA 01 47 96 08 38
14 rue Molière

TORAYA (pâtisserie) 01 42 60 13 00
10 rue Saint Florentin

VILLA TOKYO 01 42 36 82 41
14 rue du Cygne

VIVRE LE JAPON (VOYAGES) 01 42 61 00 83
30 rue Sainte-Anne

YAKINIKU 01 42 96 27 60
bis rue Sainte Anne

YASUBE 01 47 03 06 37
9 rue Sainte Anne

YOU HEISEI 01 42 60 55 50
rue Sainte Anne

ZEN 01 42 61 93 99
8 rue de l'Echelle

2e arrondissement

AAA (ECOLE DE JAPONAIS) [illegible]
[illegible]

ACE OPERA (ÉPICERIE) [illegible]
[illegible]

ACE MART (ÉPICERIE) [illegible]
[illegible]

AICHI 01 42 96 93 51
66 rue de Richelieu

BOOK OFF (librairie) [illegible]
[illegible]

CHEZ MIKI 01 42 96 04 68
5 rue de Louvois

COMPTOIR DU SUSHI 01 53 40 88 58
36-38 passage du Ponceau

DEVANT VOUS 01 42 96 96 27
60 rue de Richelieu

EDOKKO 01 40 07 11 81
27 boulevard des Italiens

HOKKAIDO 01 42 60 50 95
14 rue Chabanais

JUJIYA (ÉPICERIE) [illegible]
46 rue Sainte-Anne

KIMI CHI 01 42 96 55 76
3, rue de Louvois

KINTARO 01 47 42 13 14
24 rue Saint Augustin

KIOKO (ÉPICERIE JAPONAISE) [illegible]
46 rue des Petits Champs

KOETSU 01 40 15 99 90
42 rue Sainte-Anne

KYOTORI 01 42 60 08 99
10 rue Chabanais

MATSU SUSHI 01 40 26 35 06
18 rue de Turbigo

MICHI 01 40 20 49 93
58 rue Sainte-Anne

MOMIOJI 0[illegible] 47 42 644 [illegible]
9 rue de Hanovre

OGURA 01 [illegible] 42 77 79
20 rue de la Michodière

OKINAWA 01 42 66 21 66
19 rue Saint Augustin

TOKYO SUSHIS 01 45 08 15 50
37 rue Montmartre

TOYOTOMI 01 42 66 02 86
24 rue des Petits Champs

VOYAGES A LA CARTE 01 42 96 91 20
46 rue Sainte Anne

YAMAMOTO 01 49 27 96 29
6, rue Chabanais

YOKOSUNA 01 45 08 52 73
2 rue Léopold Bellan

3e arrondissement

KAGAYAKI 01 48 87 61 88
79 bd Beaumarchais

TAEKO 01 48 04 34 59
39 rue de Bretagne (marché des Enfants rouges)

YOSHIGAWA 01 48 04 35 00
184 rue St Martin

4e arrondissement

AKATSUKI 01 42 78 71 27
15 rue des Archives

ALLO SUSHI 01 44 61 93 73
13 rue Cloche Perce

AOYAMA 01 42 74 53 92
22 bis rue de la Verrerie

BISTRO TOKYO 01 42 72 11 11
20 rue des Lombards

IKAT (OBJETS JAPONAIS) [illegible]
31 rue François Miron

ISAMI 01 40 46 06 97
4 quai d'Orléans

KIMONOYA (OBJETS JAPONAIS) 01 48 87 30 24
11 rue du Pont Louis-Philippe

KYO 01 42 72 36 45
9 rue de la Verrerie

MINOKO 01 42 74 17 96
76, quai de l'Hôtel de Ville

MINORI 01 44 78 07 08
14 rue de la Cloche percée

MIYAKODORI (OBJETS JAPONAIS) 01 42 78 23 [illegible]
[illegible]

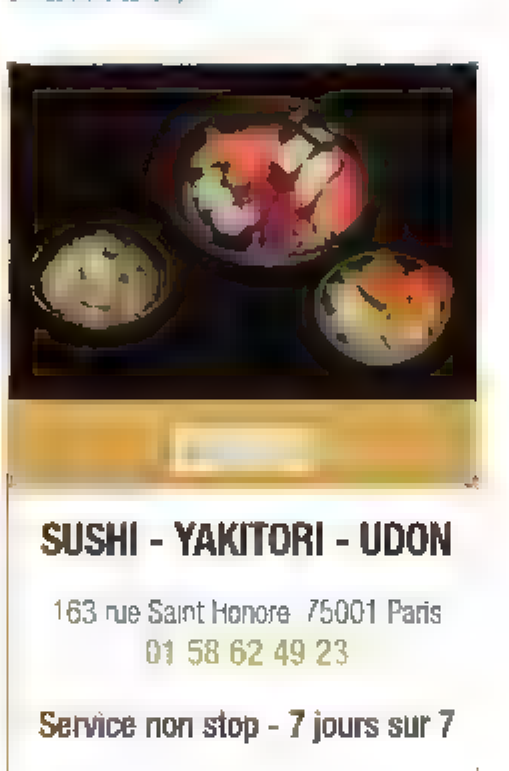
SUN 01 48 04 80 88
14 bd de Sébastopol

LE PALAIS DES THÉS 01 48 87 80 60
64 rue Vieille du Temple









TAKIMI 01 42 77 43 82
24 rue Vieille du Temple

⑤ 5e arrondissement

ASIA TEE 01 43 26 39 90
47 rue de la Montagne Ste Geneviève

EDOGAWA 01 47 07 88 38
43, rue Mouffetard

INAGIKU 01 43 54 70 07
14 rue de Pontoise

KANAE (ÉPICERIE) 01 40 46 06 15
29 place Maubert

LENGUÉ 01 46 33 75 10
31 rue de la Parcheminerie

SAKÉ BAR 01 43 26 08 52
3 rue Valette

SASHIMI BAR 01 43 54 57 85
4 rue des Fossés St Jacques

SOLA 01 43 29 59 04
12 rue de l'Hôtel Colbert

⑥ 6e arrondissement

AZABU 01 46 33 72 05
3, rue André Mazet

ITADAKI 01 43 26 08 25
84 rue Monsieur le Prince

HANAFOUSA 01 43 26 50 28
4, passage de la petite boucherie

KIM'S ORIENT EXTREME 0 45 48 92 27
4, rue Bernard Palissy

KYOTORI 01 43 54 46 44
61 rue monsieur le Prince

MANDARINE SUSHI 01 42 22 25 21
32 rue St Placide

SHU 01 46 34 25 88
8 rue Suger

SUSHI HOUSE 01 43 25 54 65
50 rue Dauphine

TOKUGAWA 01 42 22 32 08
40 bd du Montparnasse

TOKYOTORI 01 55 42 02 08
18 rue monsieur le Prince

TSUKIZI 01 43 54 65 19
2 bis, rue des Ciseaux

YEN 01 45 44 8
22 rue St Benoît

YUSHI 01 44 07 03 11
8, rue des Ciseaux

⑦ 7e arrondissement

AIDA 01 43 06 4 6
1 rue Pierre Leroux

ARIDO 01 4 53 74 44
208 bis rue de Grenelle

MAISON DU SUSHI 01 45 5 24 24
44, avenue Bosquet

MATSURI 01 45 5 24 24
74 rue du bac

MIYAKO 01 4 05 4 83
12 rue de l'Université

WALAKU 01 56 24 02
33 rue Rousselet

YUZU 01 47 05 28 84
33 rue de Bellechasse

⑧ 8e arrondissement

ASIAN 01 56 89 11 00
30, avenue Georges V

LE BAR A SUSHI 01 45 22 43 55
55 bd des Batignolles

CHAJIN (THÉ JAPONAIS) 0 53 30 05 74
14 rue Pasquier

HANAWA 01 56 62 70 70
26 rue Bayard

HYOTAN 01 42 25 29 78
3, rue d'Artois

TAISHO KEN LAMEN 01 45 41 09 70
27 rue du Colisée

JIPANGUE 01 45 63 77 00
96 rue La Boétie

KAKYO 01 45 22 21 06
7 rue Clapeyron

KINUGAWA 01 45 63 08 07
4 rue Saint Philippe du Roule

KIYOMIZU 01 45 63 08 07
4 rue St Philippe du Roule

KONOHANA 01 45 62 15 68
1 bis rue Jean Mermoz

NEW KYOTO 01 53 04 07 90
6 rue Corvetto

KYOTO ST LAZARE 01 42 93 33 13
8, rue de l'Isly

MATSURI 01 45 62 30 14
24 rue Marbeuf

NAKA 01 42 89 95 04
40 rue de Ponthieu

OKAME 01 46 22 95 03
235, Rue du Fg. Saint Honoré

SUSHI JAPO 01 44 90 00 41
53 rue de Rome

YAKI KOCHI 01 43 59 51 88
35 rue La Boétie

YAMAICHI 01 43 87 19 04
8 rue de l'Isly

YOKO 01 45 61 33 15
170 bd Haussmann

⑨ 9e arrondissement

CAFÉ PENINSULE 01 47 70 53 03
13 rue du fg. Montmartre

FUJI SUSHI BAR 01 48 74 36 63
5 rue Joubert

FUJI YAKI 01 42 8 34 25
20 rue Henri Monnier

HOTARU 01 48 78 33 74
8 rue Rodier

IZAAKI 01 53 16 43 48
33 rue Lafayette

KIDAYA 01 45 26 12 88
5 rue Lafayette

KIKU 01 44 63 02 30
56 rue Richer

KUSHI YAKI 01 49 70 05 24
41 rue de Rochechouart

LES BONNES ADRESSES DE WASABI

PARIS



• BENKAY Situé en bordure de Seine, ce pionnier de la gastronomie japonaise en France est surtout connu pour ses comptoirs de teppanyaki à déguster en regardant les bateaux passer. Mais le Benkay propose également de succulents sushi préparés de main de maître par Masao Karasuyama.
61 Quai de Grenelle 75015 Paris. T. 01 40 58 21 26

• BIZAN L'ancien Isse est devenu Bizan sous la houlette de son nouveau propriétaire Toshiro Kuroda. On y déguste aussi bien des sushi que des classiques de la cuisine japonaise accompagnés d'excellents sakés.
56 Rue Sainte-Anne 75002 Paris. T. : 01 42 96 67 76



• COMME DES POISSONS Un bar à sushi comme à Tokyo. Tout petit mais fort sympathique et proposant une grande variété de poissons. Réserver impérativement (9 places en tout et pour tout).
24 rue de la Tour, 75016 Paris. T. 01 45 20 70 37

• HIGUMA Une adresse très prisée pour ses soupes de nouilles (ramen). On voit les cuisiniers faire sauter la viande et les légumes dans d'immenses woks et préparer les gyoza grillés (excellents) qui arrivent bien croustillants... Un must !
163 rue Saint-Honoré. 75001 Paris. T. 01 58 62 49 22. Ouvert tous les jours.

• JIPANGUE Un authentique restaurant japonais dans le quartier des Champs-Elysées ? C'est assez rare pour être signalé. La spécialité de Jipangue : les sushi bien sûr, mais également le sukiyaki et le shabu-shabu.
96 rue La Boétie 75008 Paris. T. 01 45 63 77 00. F. samedi midi et dimanche.

• NODAIWA Paris a de la chance : en dehors du Japon, c'est le seul endroit où l'on peut déguster les fameuses anguilles caramélisées dont Nodaiwa est LE spécialiste. Au menu, plusieurs sortes de kabayaki (coffret laqué contenant de l'anguille posée sur du riz blanc) ainsi que plusieurs déclinaisons comme les brochettes de foie d'anguille ou du flan d'anguille au sésame.
272 Rue St Honoré 75001 Paris. T. 01 42 86 03 42. F. dimanche.



• LE BAR À SUSHI IZUMI C'est le plus récent des « vrais » restaurants de sushi de la capitale. Le chef Izumi propose de nombreux poissons tels la sardine, le chinchard, la seiche... mais n'a pas son pareil pour cuisiner l'anguille avec une sauce dont il a le secret. Addictif. Autre spécificité de l'endroit : accord subtil entre sushi et vin rouges.
55 bd des Batignolles 75008 Paris. T. 01 45 22 43 55. F. dim. et lun.

• ZEN C'est le genre de « cantine » japonaise où l'on prend vite ses habitudes. Il faut dire que la carte est assez variée pour qu'on puisse, chaque jour, se régaler d'un plat différent : poisson grillé, tonkatsu, riz au curry, ramen et bien sûr les fameux sushi de Maître Aiba, qui comptent parmi les meilleurs de Paris.
8 rue de l'Echelle 75001 Paris. T. 01 42 61 93 99. Ouvert tous les jours.

• HANAWA Carla Bruni y a, dit-on, ses habitudes. Et elle n'est pas la seule à apprécier ce temple de la haute gastronomie japonaise qui sert aussi bien de la cuisine de Kyoto que des sushi ou, plus rare, du teppanyaki réinterprété à la française.
26 rue Bayard 75008 Paris. T. 01 56 62 70 70

NICE

• YUZU SUSHI "Le chef, très expérimenté, prépare une vraie cuisine japonaise et fait son marché chaque jour afin de dénicher le meilleur de la pêche locale. Savoir-faire, précision, tradition et qualité." On ne saurait mieux dire que le Michelin 2012 pour louer les qualités de ce restaurant ouvert en septembre 2010 par Keiji Sakaguchi, un maître sushi comme on en compte très peu en France.
35 rue du Maréchal Joffre 06000 Nice. T. 04 93 85 79 87. F. dim. et lun.

MATSUSAKA 01 48 00 94 64
16, rue Montyon
MOMOKA 01 40 16 9 09
5 rue Jean-Baptiste Pigalle
SAKURAYA 01 47 70 34 4
3 rue Grange-Batelière
SUSHI BOUBOU 01 48 78 64 80
52 rue Maubeuge
SUSHI YAKI 01 42 46 77
bis, rue Bleue
TOKKI 01 45 23 13 80
10 rue de la Boule rouge
TONEGAWA 01 42 63 29 10
8, rue Godot de Mauroy
YAMAMURA 01 48 00 90 10
1 rue Bergère

10e arrondissement

ESPACE JAPON (CENTRE CUTUREL) 01 47 00 77 47
2 rue de Nancy
MUSSUBI 01 42 46 3 02
85 rue d'Hauteville
NISHIKURA 01 40 22 09 98
2 rue du Faubourg Poissonnière
OISHI SUSHI 01 40 35 14 12
38 rue Louis Blanc
SUSHI SAKE 01 40 38 37 03
247 rue du fbg St Martin
TOKIOYAKI 01 46 07 07 91
231 rue du Fbg St Martin
YAMADA 01 46 07 01 68
188, rue du fbg St Martin

11e arrondissement

CENTRE FRANCO JAPONAIS 01 47 38 50 30
8 [illegible]
KAMPEI 01 43 48 17 08
193 bd Voltaire
KIMONO 01 48 23 44 63
115, rue St Maur
KINNOSUZU 01 48 05 10 32
8, rue de la Roquette
KUNSHIKATSU BON 01 43 38 82 27
24 Rue Jean-Pierre Timbaud

KYOBASHI 01 53 36 73 38
117 rue St Maur
MOMIJI 01 48 06 14 72
20 rue Darel
NAKAGAWA 01 47 00 82 30
3 rue Saint-Hubert
SAKURA 01 43 38 74 92
46 rue de la Roquette
SUKIYAKI 01 49 23 04 08
12 rue de la Roquette
SUKI VILLAGE 01 43 55 92 78
9 rue de Charonne
YAKIDAI 01 49 21 82 33
41, rue de la Roquette

12e arrondissement

GINZA 01 43 46 61 96
1 rue Corbineau
HAYASHI 01 43 45 88 78
20 cours de Vincennes
IZAKAYA 01 46 28 93 88
50 rue de Lyon
ROBATA 01 43 07 68 79
96, rue Claude Decaen
SAMOURAI 01 43 07 52 30
72 rue Emilio Castelar
SUSHIVILLA 01 43 48 66 05
216 rue du Faubourg St Antoine
YEKO 01 43 43 82 18
54 av. Daumesnil

13e arrondissement

EXO CASH & CARRY (ÉPICERIE) 01 53 82 72 00
20 Avenue d'Ivry
ISHIKAWA 01 53 79 12 76
45 rue Albert
IZU 01 45 31 87 51
7 rue Véronèse
JAPONIKA 01 45 86 88 83
6, avenue de Choisy
MAKI SUSHI TOKYO 01 45 84 34 41
44 rue de Tolbiac
MATSUYAMA 01 45 86 22 18
3 bd Auguste Blanqui
SAMOURAI 01 45 82 66 48
42, avenue de la Porte d'Ivry
TOKYO OSAKA 01 44 24 35 48
207 avenue de Choisy
TORI ICHI 01 45 84 95 08
42 rue Louise Weiss

14e arrondissement

ATSUMI 01 43 27 09 63
28 rue de la Gaîté
GINZA 01 43 20 43 54
50 rue Daguerre
HASHIMOTO 01 45 43 70 56
46 rue Didot
HOSHI 01 43 27 18 21
rue de la Gaîté
KIMURA 01 45 42 33 15
36 rue Raymond Losserand
SUSHITORA 01 45 42 79 76
113 rue Didot
SUSHI GOZEN 01 40 47 50 01
20 rue Delambre
TOMBO 01 42 22 61 83
14 rue de l'Armée
TORICHO 01 43 21 28 87
47 rue du Montparnasse
YAMATO 01 43 20 18 34
144 bd du Montparnasse

15e arrondissement

ARITO MONTPARNASSE 01 42 22 01 00
20 rue de l'Armée
BENKAY 01 40 58 21 26
61 quai de Grenelle
CULTURE JAPON (BOUTIQUE) 01 45 79 02 00
quai Branly
EURO-MART (ÉPICERIE) [illegible]
17 avenue Emile Zola
HI MART (ÉPICERIE) 01 45 75 37 46
71 bis rue Saint-Charles
JAPAN SUSHI EXPRESS 01 45 67 00 01
143, rue de Vaugirard
JUGOYA 01 45 79 03 80
83 rue des Entrepreneurs

KAISEKI SUSHI 01 45 54 48 60
7 bis, rue André Lefebvre
KANAE (supérette) 01 56 36 72 60
118 rue Lecourbe
KITO KITO 01 47 34 12 09
45 rue Mathurin Régnier
K-MART (ÉPICERIE) 01 45 37 56 33
[illegible]
KOKUMI 01 47 83 21 97
121 rue de Vaugirard
KOYURU 01 45 32 67 38
20, rue Gramme
KUNCHAPAI 01 40 60 78 31
168 rue Saint-Charles
LÉGENDE DU JAPON 01 40 60 14 11
186 rue Saint-Charles
MAISON DE LA CULTURE DU JAPON 01 44 37 95 00
101 bis quai Branly
MATCHAN 01 45 77 03 50
55 rue du Théâtre
NANA-YA (ÉPICERIE) 01 46 47 79 48
[illegible]
NIPPON SUSHI 01 48 28 33 28
2, rue Letellier
NOMIYA 01 40 43 91 91
6 rue d'Alleray
OKAYAMA 01 45 78 80 01
17 rue de Lourmel
OSAKA VOUILLE 01 45 3 33 28
40, rue de Vouillé
TAGAWA 01 45 73 85 21
37 bis, rue Rouelle
TAKI 01 45 79 42 28
34 rue du Docteur Finlay
TOKYO SUSHI 01 45 71 08 90
28 rue Lacordaire
YAMASE 01 42 50 07 20
73, rue Vasco de Gama
WASABI 01 45 30 38 14
89 rue de la Croix Nivert

16e arrondissement

AKASAKA 01 42 88 77 86
9 Rue Nicolo
COMME DES POISSONS 01 45 20 70 37
24 rue de la Tour
GO SUSHI 01 45 23 07 00
52 av Mozart
HISADA (FROMAGERIE) 01 42 88 34 30
17 rue Le Marois
JUAN 01 47 27 43 51
144 rue de la Pompe
KURA 01 45 20 18 32
56 rue de Boulainvilliers
MATSURI 01 42 24 96 85
2, rue de Passy
MATSURI 01 47 27 00 09
119-121 avenue Victor Hugo
MIYAGAWA 01 45 27 0 63
11 bis av. de Versailles
OKYOTO 01 46 51 20 84
10 rue Chanez
OSAKA 01 45 23 60 28
1 rue Jouvenet
OZU 01 40 60 23 90
2 av. des Nations Unies
SUSHI GOURMET 01 45 27 09 02
1 rue de l'Assomption
TAMPOPO 01 47 27 74 52
66 rue Lauriston
YOSHI 01 47 20 48 94
11 rue Jean Giraudoux
YUSHI 16 01 47 04 53 20
70 rue de Longchamp

17e arrondissement

AYAME 01 42 27 98 00
10 rue Bernequin
CHEZ YI (SALON DE THÉ) 01 47 3 40 69
27 rue Bayen
ISUMO 01 47 64 38 27
47/51 rue des Acacias
KIFUNE 01 45 72 11 19
44 rue Saint Ferdinand
KOKOYA 01 44 90 98 12
5 rue des Batignolles

MAKO 01 44 09 89 63
19 av. Mac Mahon
NAGANO 01 48 88 90 13
117 rue de Tocqueville
NAKAMURA 01 40 53 96 72
23, rue Bray
NAOKO 01 40 06 08 78
1 rue Biot
SHINANO 01 43 72 60 76
9, rue Boulay
SHOGUN SUSHI 01 43 80 72 88
139 rue Cardinet
SOLEIL LEVANT 01 48 88 02 75
57 rue de Tocqueville
SOLEIL LEVANT 01 45 74 21 68
4 rue Troyon
SUSHI BA 01 42 93 11 30
90 rue des Dames
SUSHI NANI 01 42 27 14 22
38 rue Laugier
SUSHI WADA 01 44 09 78 19
19, rue de l'Arc de Triomphe
SUSHI YAKITORI 01 48 96 87 08
115 rue Legendre
THÉ DE YI 01 45 74 18 18
27 rue Bayen
TIB'S 01 45 72 03 59
51 rue Bayen
YAMATO 01 43 87 07 38
16 bd des Batignolles
ZENZAN 01 53 81 00 75
4 rue Bray

18e arrondissement

ASUKA 01 42 55 56 01
143 rue Marcadet
BASHÔ 01 42 55 19 81
83 rue Lepic
LA CAVE 27 06 10 45 88 77
27 rue Lamarck
ENISHI 01 42 57 32 14
67 rue Labat
FUGU 01 42 23 11 11
112 rue Lamarck
GUILO GUILO 01 42 54 23 02
8 rue Garreau
KEIKO 01 46 06 41 23
145 rue Ordener
KINTARO 01 42 57 27 97
bd Rochechouart
MIYAZAKI 01 42 29 16 7
2 rue Lapillne
MANEKI NEKO (ASSOCIATION) 01 42 64 52 78
bis rue Garreau
NAOKO 01 53 4 04 33
3 rue des Abbesses
SAKANA 01 53 28 08 35
46 bd de Clichy
SUSHI AKASHI 01 44 90 08 68
5 rue Forest
TOKYO 01 42 54 3112
40 rue Custine

19e arrondissement
MATSUBA 01 40 34 42 92
37 av Corentin Cariou
MINOWA CONCEPT 01 42 38 96 24
11, rue de la Villette
NAKAGAWA 01 42 08 43 22
9 rue Lassus
PRÊT À CUIRE 01 42 40 66 63
7 rue des Fêtes
SUSHI YA 01 42 02 83 82
12, rue Pradier

20e arrondissement
ASAHI 01 43 58 78 27
36 rue de Belleville
SAPPORO 01 43 73 88 70
152 bd de Charonne
SUSHI BAR 01 42 41 28 99
153 rue de Belleville
TAKICHI 01 47 97 03 98
7, rue du Cher

Boulogne-Billancourt
SAIKI 01 46 08 38 38
38 av. Edouard-Vaillant
SHIKI 01 47 61 94 22
53 rue Gallieni

Levallois-Perret
SUSHI LAND 01 41 06 07 04
68 rue Louise Michel

Issy-les-Moulineaux
SUSHI KEN 01 46 42 38 16
12 rue Ernest Renan

Neuilly-sur-Seine
MATSURI 01 46 24 59 62
16, avenue Charles de gaulle

PROVINCE

SUD

AGEN
OSAKA 05 53 66 31 76
36, bd Sylvain Dumon

AIX EN PROVENCE
GEISHA SUSHI EXPERIENCE 04 42 20 30 00
53 Cours Mirabeau
KYO SUSHI (À EMPORTER) 09 50 01 50 50
500 rue Berthelot
NIJI EXPRESS 04 42 26 14 74
51 Rue d' Italie
NIKKI SUSHI 04 42 26 57 05
49 bd Carnot
SUSHIKA 04 42 27 59 91
23 rue de la Couronne
YAMATO 04 42 38 00 20
21 av des Belges
YAMASUSHI 04 42 39 92 30
9 rue d'Italie
YOJI 04 42 38 48 76
7, av. Victor Hugo

AUBAGNE
MOST OF SUSHI 04 42 32 91 61
86 rue de la République

CANNES
EDO SUSHI 04 93 99 40 39
14 rue Mace
FUJI CANNES 04 93 39 00 31
17, rue Notre Dame
O'SUSHI 04 93 68 28 23
12 rue des Belges
SUSHIKAN 04 93 39 86 13
5 RUE FLORIAN
TOKYO CANNES 04 93 68 92 21
1, bd Victor Tuby

CASSIS
UNIVERSAL SUSHI 04 42 06 27 91
11 av. Viguerie

CLERMONT FERRAND
MAIKO 04 73 90 79 15
65 rue du Port
SANTOOKA 04 73 31 33 45
13 Rue Saint Dominique
LE SUSHI CAFÉ 04 73 31 33 45
21 rue des Vieillards 04 73 36 09 71

HYÈRES
YÔKOSÔ 04 94 23 41 77
10 rue du Soldat Ferrari

MARSEILLE
CAFÉ SUSHI 04 91 33 78 87
22 bd Paul Peytral
KIM DO 04 91 34 00 08
4 rue Capazza
LA VILLA 04 91 71 21 11
113 rue Jean Mermoz
SHABU SHABU 04 91 54 15 00
30 rue de la Paix
SUSHI MOTO 04 91 78 29 71
50 bd Baille
SUSHI STREET CAFÉ 04 91 54 17 90
24 bd Notre-Dame
SU 04 91 52 22 27
28, rue Bir Hakeim (Galeries Lafayette)
WASABI'ART SUSHI 04 91 47 69 40
21 rue du docteur Escat
ZEN PRADO 04 91 53 00 09
60 av. du Prado

MARTIQUE
SUKI SUSHI 04 942 42 05 42
14 Bd Jean Zay

MONACO
CAPOSUSHI 00.377.93.25.59.52
6 impasse de la Fontaine
FUJI MONACO 00.377. 93 30 40 11
4 Impasse Madonne
MAYA BAY SUSHI BAR
24 av. Princesse Grace 00.377. 97 70 74 67
MY SUSHI 00.377. 97 70 67 67
2 rue des Orangers

MONTPELLIER
LE SUSHI BAR 04 99 77 06 06
20 rue Bernard Délicieux
OBENTO YOSHIYA 04 67 40. 7 49
311 chemin de la Draille du Marbre
CASTELNAU LE LEZ
SAKURA 04 67 15 14 32
63 av. Samuel Champlain
SUSHI BOAT 04 67 92 00 37
12 rue de Verdun

NICE
AMADA 04 93 62 00 81
17, rue Tonduti de l'Escarène
JUN NICE 04 93 85 47 78
47, rue Gioffredo

HOME SUSHI & SASHIMI 04 93 55 37 37
3, rue de Orestis
HOT POT 04 93 82 33 54
6 rue d'Alsace Lorraine
KAMOGAWA 04 93 88 73 88
18 rue de la Buffa
MA YUCCA 04 93 88 39 84
28 rue de la Buffa
MY SUSHI 04 93 62 16 32
18, cours Saleya
O'SUSHI 04 93 82 82 45
30 Avenue Jean Médecin
SAISON 04 93 85 69 04
17 rue Gubernatis
YUZU SUSHI BAR 04 93 85 79 67
35 rue Maréchal Joffre
LE ZEN 04 93 82 41 20
27 rue d'Angleterre

PAU
WASABI'S 05 59 27 06 88
2 place Clemenceau

PERPIGNAN
OMEDETO 04 68 51 29 29
12, Avenue Général Leclerc

RAMATUELLE
NIKKI BEACH 04 94 79 82 04
Route de l'Epi

TOULOUSE
L'ASSIETTE JAPON 05 61 21 50 81
28 rue Peyrolières
HINODE 05 61 21 51 28
17, rue d'Austerlitz
JAPAN 05 61 22 80 85
6 rue de l'Écharpe
JAPOYAKI 05 61 13 98 99
11, rue d'Austerlitz
SHUN 05 61 99 39 39
35, rue Bachelier
SUSHI KAN 05 61 11 22 67
24 av. de l'URSS
SUSHI OHISHI 05 61 23 00 28
13 Rue De L'alsace Lorraine
SUSHIYA 05 61 23 17 71
3 place du Peyrou
SUSHI YAKI 05 61 12 00 60
9, rue Ste Ursule

SOLLIES-VILLE
BÔ SUSHI 06 20 14 02 82
RN 97

OUEST

BIARRITZ
LE SUSHI LAND 05 59 22 24 96
9 av. de la Reine Victoria

BORDEAUX
CAFE JAPONAIS 05 56 48 58 68
22, rue St Siméon
LE KIMONO 05 56 79 23 30
22 rue Ferdinand Philippart
LE SHOGUN 05 56 39 05 12
168 bis cours du Médoc
MOSHI MOSHI 05 56 79 22 91
6 place Ferdinand Lafargue

BREST
HINOKI 02 98 43 23 68
6 Rue des Onze Martyrs

CAEN
COSY SUSHI 02 31 75 11 09
5 rue du Vaugueux
MIYAKO 02 31 34 77 83
13, rue St Michel

CHALLANS
OBJECTIF ZEN 02 51 93 28 78
11 place Aristide Briand

CHARTRES
SHOGUN 02 37 36 07 19
8, rue Dr Michel Gibert

LA BAULE
LE CAFE BOUILLU 02 40 23 14 14
22 pl. du Maréchal Leclerc

LA ROCHELLE
FUJIYAMA 05 46 41 21 28
25 quai Gabut

NANTES
NOW SUSHI 02 40 74 16 18
32 bis, rue Fouré
TAÏ SHOGUN 02 40 48 66 67
6 bis quai François Mitterrand
TOKYO 02 40 89 02 04
14 rue de la Juiverie

QUIMPER
ABALONE SUSHI 02 98 64 38 91
17 Halle St François

RENNES
FUJI 02 99 38 12 00
6, rue Derval
Contour de St Germain
MIZUNA 02 99 79 18 66
3 rue d'Argentré
SAKURA 02 99 78 11 80
1 rue Saint Louis
SIMPLY SUSHI 02 99 78 18 53
2 rue Jules Simon

SAINT-BRIEUC
NIGUI SUSHI 02 96 42 11 39
4 place du Guesclin

SAINT-MALO
TAKICHI 02 23 18 28 29
5 rue Alphonse Thébault
TAMPOPO 02 99 40 87 53
5 place de la Poissonnerie

SOTTEVILLE-LES-ROUEN
WASABI 02 35 63 41 82
34 bis Place de l'Hôtel de Ville

SOUSTONS
SUSHI NORI 06.79.53.26.22
22 rue du 8 mai 1945

EST

ANNECY
O SUSHI 04 50 45 81 62
2 rue Louis Revon

BESANCON
SAMOURAÏ SUSHIS 03 81 53 51 60
45 rue Bersot

CHAMBERY
YAMAMO 04 79 60 07 57
87, rue Ste Rose

DIJON
SUSHI BAR 03 80 50 06 56
7 rue Michelet

GRENOBLE
HOKKAIDO 04 76 54 16 76
Rue Diodore Rahoult
KYOTO 04 76 54 08 91
1, place du Charmeyran (La Tronche)
OSAKA 04 76 43 26 48
1 rue Colbert
SAPPORO 04 76 85 92 43
64, cours Jean Jaurès
LE SAKÉ 04 76 87 48 31
29 rue Condorcet

LYON
BO SUSHI
81 rue Duguesclin
CHEZ FYFY 04 72 41 81 22
6 rue des Marronniers
GOMAN ETSU 04 78 39 31 91
11 rue Lanterne
MATSURI 04 78 27 83 08
7 rue de la Fromagerie (1er)
MATSURI 04 37 24 74 60
109 cours Lafayette (6e)
MATSURI 04 72 85 05 36
60, rue de st Cyr
NEO SUSHI
Centre Commercial de la Part-Dieu
NOBORU 04 78 42 35 79
28 rue Henri Germain

SOLEIL LEVANT 04 78 93 04 37
204 rue Garibaldi
SUSHIDO 04 78 52 70 55
169 rue Cuvier
SUSHI KING 04 78 71 04 43
Centre commercial de Lyon Part-Dieu
SUSHI & SUSHIS 06 11 07 24 24
49 Rue de Gerland
TEPPANYAKI 04 72 56 03 05
11 quai Romain Rolland
CHEZ TERRA 04 78 89 03 04
81 rue Du Guesclin

SAINT ETIENNE
KYOTO 04 77 21 74 26
6, rue des Martyrs de Vingré

METZ
OSAKA METZ 03 87 38 68 80
32 bis rue Dupond des Loges

MULHOUSE
TOKYO MULHOUSE 03 89 54 11 18
102 rue de Bale

REIMS
MATSURI SUSHI 03 26 88 10 10
8, rue de Chativesle
TOKYO SARL 03 26 85 83 40
51, place d'Erlon

STRASBOURG
FUJIYAMA 06 19 60 02 12
19 rue des veaux
MIKADO 03 88 21 07 20
11 quai Turckheim
MOOZE 03 88 22 08 40
1 rue de la Demi Lune

VITTEL
LE COMPTOIR 03 29 08 90 53
294 rue de Verdun

NORD

LILLE
JOMON 03 20 30 64 40
4 rue de la Rapine

VALENCIENNES
NEGISHI 03 27 25 72 31
80 Av. Georges Clémenceau

FINI LE PLASTIQUE
PLACE AU CARTON !

DES EMBALLAGES PLUS
ECOLOS
CONCUS COMME UN ORIGAMI

HUGO YOSHIKAWA 2012

matsuri®

祭自然保護

Matsuri, votre restaurateur japonais éco-responsable. Fabriqués en France, nos emballages en carton sont recyclables et participent significativement à la réduction de nos émissions de gaz à effet de serre. www.matsuri.fr



婚約
RESPECT
N°3